Istruzioni per l’uso

PIANO

IT

IT	FR	BG
Italiano, 1	Français, 12	Български, 22
GR	TR	
Ελληνικά, 32	Türkçe, 42	

IPG 640 S

Sommario

Installazione, 2-5
Posizionamento
Collegamento elettrico
Collegamento gas
Targhetta caratteristiche
Caretteristiche dei bruciatori ed ugelli

Descrizione dell’apparecchio, 6
Vista d'insieme

Avvio e utilizzo, 7
Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Precauzioni e consigli, 8
Sicurezza generale
Smaltimento

Manutenzione e cura, 9
Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Manutenzione rubinetti gas

Anomalie e rimedi, 10

Assistenza, 11
Assistenza attiva 7 giorni su 7

INDESIT

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

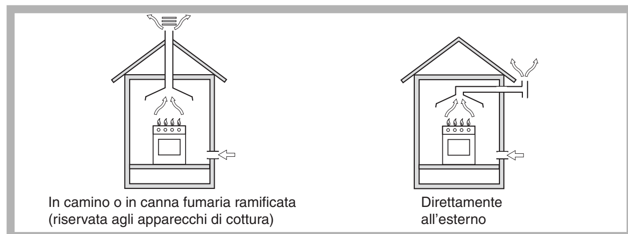
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

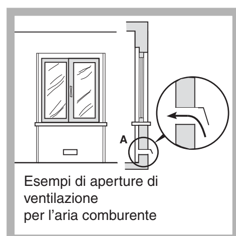
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 in vigore e successivi aggiornamenti.Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

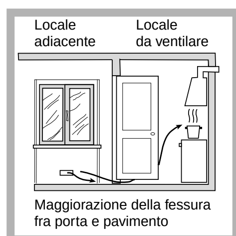
- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata.



Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.



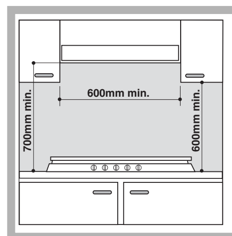
Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). É opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Incasso

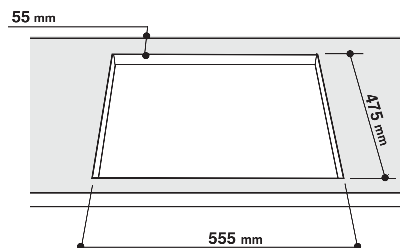
I piani a gas e misti sono predisposti con grado di protezione contro i riscaldamenti eccessivi di tipo X, è pertanto possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm.
- Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 420 mm (*vedi figura*).

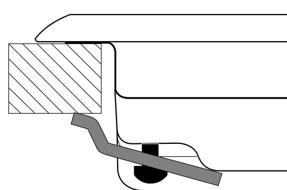


Allorchè il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm (*vedi figura*).

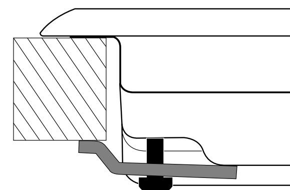
- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura. Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.



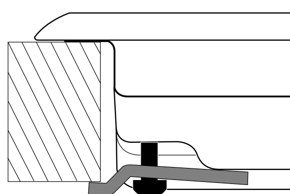
Schema di fissaggio dei ganci



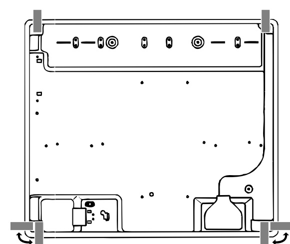
Posizione gancio per top **H=20mm**



Posizione gancio per top **H=30mm**



Avanti



Dietro

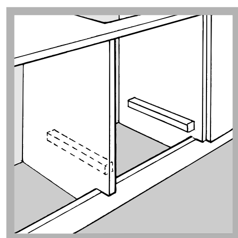
Posizione gancio per top **H=40mm**

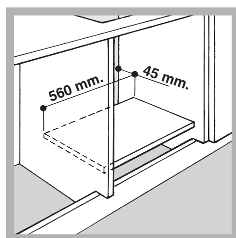
! Usare i ganci contenuti nella "confezione accessori"

- Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

Aerazione

Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).





! E' possibile installare il piano solo sopra forni incasso dotati di ventilazione di raffreddamento.

Collegamento elettrico

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche. In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alle Norme UNI-EN 12864 e successivi aggiornamenti.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

! L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.
Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

IT

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.
La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.

! Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alle Norme Nazionali in vigore.

Controllo Tenuta

! Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento ai diversi tipi di gas

Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

1. togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
3. rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
4. al termine dell'operazione, sostituite la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

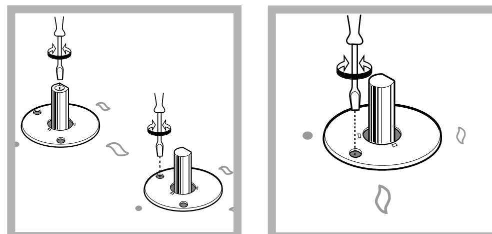
- Regolazione aria primaria dei bruciatori

I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

- Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;
2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.
5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.



! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

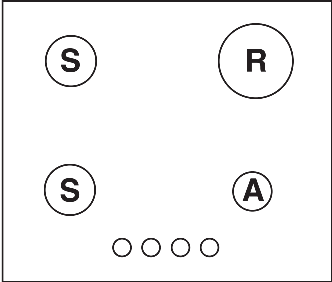
! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2 "regolatori per gas canalizzati").

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Collegamenti elettrici	vedi targhetta caratteristiche
CE	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni. - 2002/96/CE e successive modificazioni.

Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1				Gas Liquido				Gas Naturale	
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Ugello 1/100	Portata* g/h		Ugello 1/100	Portata* l/h
		Nomin.	Ridot.		(mm)	***	**	(mm)	
Rapido (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Semi Rapido (S)	75	1.65	0.40	30	64	120	118	96	157
Ausiliario (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

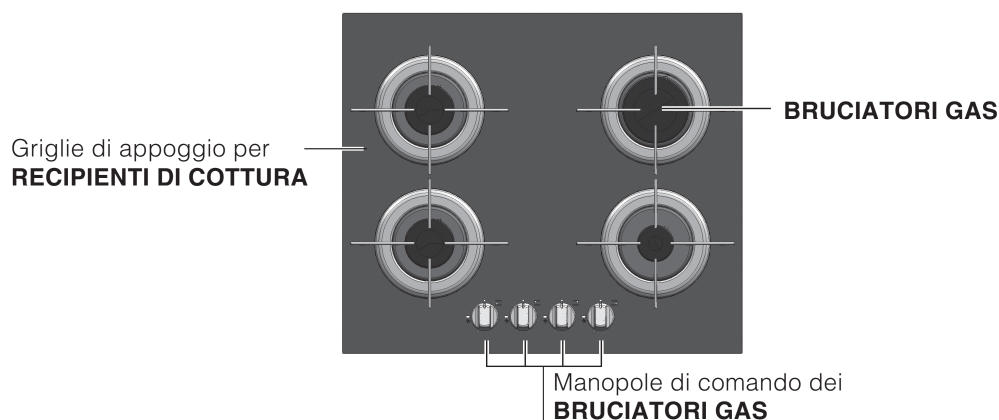


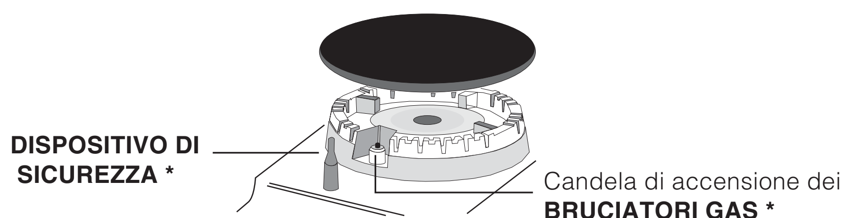
IPG 640 S

Descrizione dell’apparecchio

IT

Vista d’insieme





- **BRUCIATORI GAS** sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.
- Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS**per la regolazione della fiamma.
- Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS*** permette l’accensione automatica del bruciatore prescelto.
- **DISPOSITIVO DI SICUREZZA*** in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompe l’uscita del gas.

***** Presente solo in alcuni modelli.

Avvio e utilizzo

INDESIT

IT

! Su ciascuna manopola è indicata la posizione del bruciatore gas corrispondente.

Bruciatori gas

Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola corrispondente come segue:

- • Spento
- ▬ Massimo
- ▬ Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.
Nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 6 secondi finchè non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma .
Nei modelli dotati di candela di accensione, per accendere il bruciatore prescelto, prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo ☆, poi premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.
Alcuni modelli sono dotati di accensione integrata all'interno della manopola, in questo caso è presente la candela di accensione ma non il pulsante di accensione. Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente prima premere a fondo la manopola corrispondente, poi ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza, tenendola premuta fino alla avvenuta accensione.

! Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo "•").

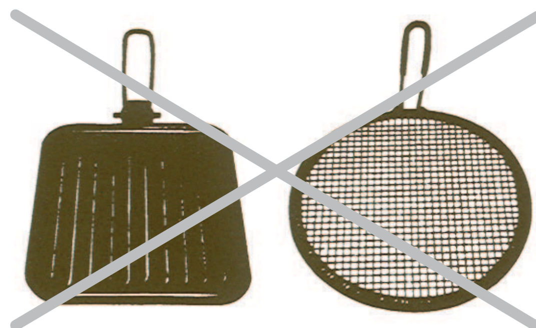
Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare sempre recipienti a fondo piatto e con coperchio.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.

Bruciatore	ø Diametro Recipienti(cm)
Rapido (R)	22 – 24
Semi Rapido (S)	16 – 20
Ausiliario (A)	10 – 14

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".



! Non utilizzare diffusori, tostapane o griglie per carne in acciaio inossidabile sui fuochi a gas.

***** Presente solo in alcuni modelli.

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- **Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.**
- **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
- **Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.**
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas ancora caldi.
- Non utilizzare pentole instabili o deformate.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dimessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute umana e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
Si potranno consegnare gli elettrodomestici dimessi al servizio di raccolta pubblico, portarli presso le apposite aree comunali o, se previsto dalla legge nazionale in materia, renderli ai rivenditori contestualmente all'acquisto di un nuovo prodotto di tipo equivalente.
Tutti i principali produttori di elettrodomestici sono attivi nella creazione e gestione di sistemi di raccolta e smaltimento degli apparecchi dimessi.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

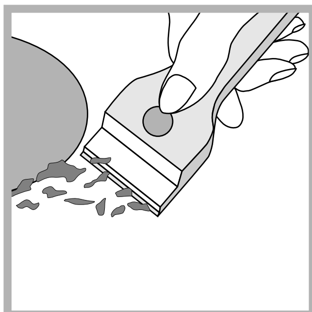
Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Gli elementi mobili dei bruciatori vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni.
- Nei piani dotati di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti.
- L'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.
- prima di iniziare a cucinare, la superficie del piano deve essere pulita usando un panno umido per rimuovere polvere o residui di cibi cotti precedentemente. La superficie del piano dovrà essere pulita regolarmente con una soluzione di acqua tiepida e detergente non abrasivo. Periodicamente sarà necessario usare dei prodotti specifici per la pulizia dei piani di cottura in vetroceramica. Dapprima togliere dal piano di cottura tutti i resti di vivande e spruzzi di grasso con un raschietto per la pulizia per esempio CERA Clean® (non in dotazione). Pulire il piano di cottura quando è tiepido; utilizzare un prodotto di pulizia adatto (come quello della linea Solutions disponibile presso tutti i Centri Assistenza Tecnica) e carta da cucina, strofinare con un panno umido ed asciugare. Fogli di alluminio, oggetti in plastica o materiale sintetico, che si siano accidentalmente liquefatti, come pure lo zucchero o vivande ad alto contenuto zuccherino vanno eliminati immediatamente dalla zona di cottura ancora calda con un raschietto. Prodotti di pulizia specifici formano uno strato superficiale trasparente repellente allo sporco. Questo protegge anche la superficie da eventuali danni causati da vivande ad alto contenuto zuccherino. In nessun caso utilizzare spugne o prodotti abrasivi, anche detersivi chimicamente aggressivi come gli spray da forno o prodotti smacchianti vanno evitati.





Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Anomalie e rimedi

IT

Può accadere che l'apparecchio non funzioni. Prima di telefonare all'Assistenza, controllare che non si tratti di un problema facilmente risolvibile aiutandosi con il seguente elenco.

Anomalie	Possibili cause / Soluzione:
Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme.	• Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore. • Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore. • Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.	• Non avete premuto a fondo la manopola. • Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza. • Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.
Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.	• Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas. • Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano. • La regolazione del minimo non è corretta.
I recipienti sono instabili.	• Il fondo del recipiente è perfettamente piano. • Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica. • Le griglie sono state invertite.

Assistenza

INDESIT

Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente *(vedi Anomalie e Rimedi);*
- Riavviare il programma per controllare se l'inconveniente è stato ovviato;
- In caso negativo, contattare il Servizio Assistenza Tecnico Autorizzato.

! Non ricorrere mai a tecnici non autorizzati.

Comunicare:

- Il tipo di anomalia;
- Il modello della macchina (Mod.)
- Il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio

Assistenza attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

In caso di necessità d'intervento chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199*.
Un operatore sarà a completa disposizione per fissare un appuntamento con il Centro Assistenza Tecnico Autorizzato più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,26 centesimi di Euro al minuto(iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.indesit.com

Mode d’emploi

TABLE DE CUISSON

FR

IT
Italiano, 1

FR
Français, 12

BG
Български, 22

GR
Ελληνικά, 32

TR
Türkçe, 42

IPG 640 S

Sommaire

Installation, 13-16
Positionnement
Raccordement électrique
Raccordement gaz
Plaquette signalétique
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Description de l’appareil, 17
Vue d'ensemble

Mise en marche et utilisation, 18
Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Précautions et conseils, 19
Sécurité générale
Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 20
Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Entretien robinets gaz

Anomalies et remèdes, 21

INDESIT

INDESIT

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Les appareils réglés en usine pour (voir la plaquette d'immatriculation et la plaquette prédisposition gaz de l'appareil):
- gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la France;

Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)

Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre table de cuisson vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

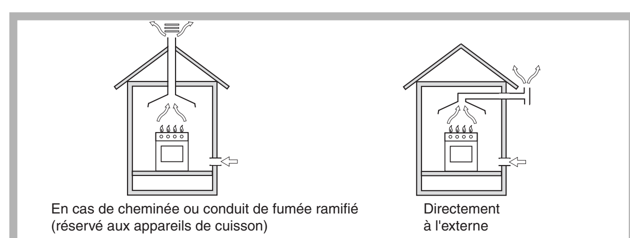
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes:

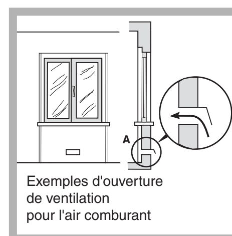
- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.

Il faut observer les conditions suivantes:

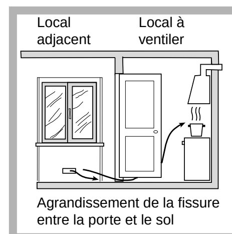
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



- La pièce doit prévoir un système qui consent un apport d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m^3/h par kW de puissance installée.



Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins100 cm^2 de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.



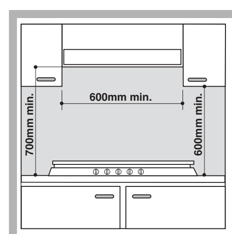
Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

- **(Pour la France)** Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou entreposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de n'entreposer dans le local que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures dépassant 50°C.

Encastrement

Les tables de cuisson gaz et mixtes ont un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent les installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson. Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 600 mm du bord du plan.
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 650 mm de distance.
- Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de travail (voir figure).



En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan (*voir figure*).

- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure.
  Des crochets de fixation sont prévus pour fixer la table sur des plans de 20 à 40 mm d'épaisseur. Pour bien fixer la table, utilisez tous les crochets fournis.
- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

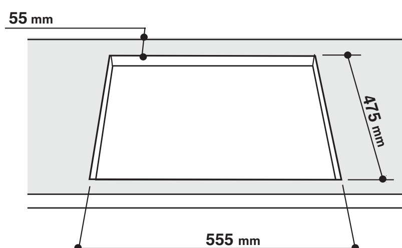
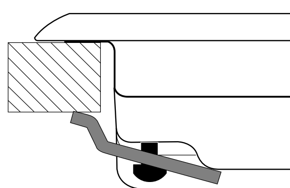
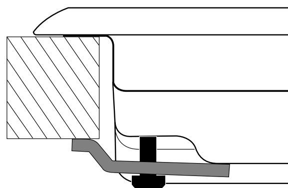


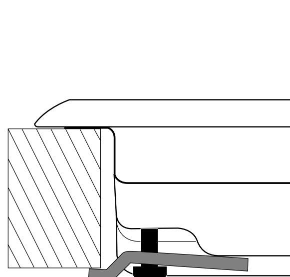
Schéma de fixation des crochets



Position du crochet pour plan **H=20mm**



Position du crochet pour plan **H=30mm**



Position du crochet pour plan **H=40mm**

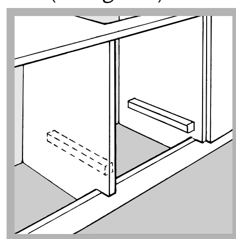
Devant

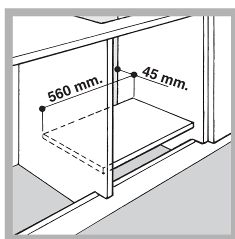
Derrière

! Utilisez tous les crochets compris dans le “sachet accessoires”

Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).





! La table ne peut être installée qu'au-dessus de fours encastrables équipés de ventilation de refroidissement.

Raccordement électrique

Les tables munies d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévues pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sous la table de cuisson). Le conducteur de terre du câble est jaune/vert. En cas d'installation au-dessus d'un four à encastrer, la connexion électrique de la table et celle du four doivent être effectuées séparément, pour des questions de sécurité électrique mais aussi pour simplifier, au besoin, l'extraction du four.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.
Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

- **Pour la France**

Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de

l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

! Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué de manière à ce que l'appareil ne subisse aucun type de contrainte.
La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "L" orientable dont l'étanchéité est assurée par un joint. S'il vous faut inverser le raccord, vous devez obligatoirement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.
La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long. Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne touche pas à des parties mobiles et n'est pas écrasé.

! N'utilisez que des tuyaux conformes et des joints d'étanchéité conformes aux textes réglementaires applicables dans le pays.

Vérification de l'étanchéité

! Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Adaptation aux différents types de gaz (pour la France)

Pour adapter la table à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été prévue (indiqué sur l'étiquette fixée sous la table ou sur l'emballage), il faut changer les injecteurs des brûleurs en procédant comme suit :

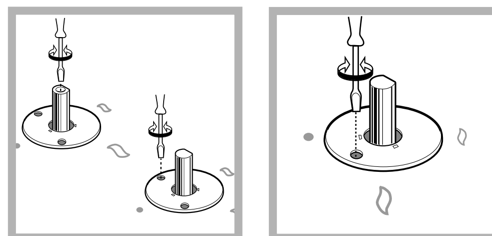
1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
4. en fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

- Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France)

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

- Regolazione minimi (pour la France)

1. Placez le robinet sur la position de minima;
2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;
3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
4. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.
5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.



! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

! En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

! Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

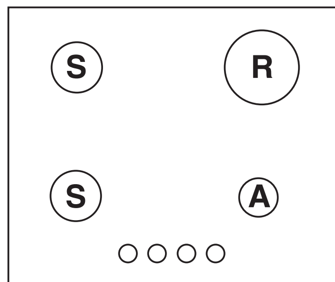
FR

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1 (Pour la France)

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nom.	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Red.	Gaz Liquidés: By-pass 1/100 (mm)	Gaz Liquidés: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz Liquidés: Débit* g/h Butane	Gaz Liquidés: Débit* g/h Propane	Gaz Natural: Injecteur 1/100 (mm)	Gaz Natural: Débit* l/h G20	Gaz Natural: Puissance thermique kW (p.c.s.*) (mm)	Gaz Natural: Débit* l/h G25
Rapide (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286	3.00	332
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	30	64	120	118	96	157	1.65	183
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95	1.00	111
Pression de alimentation (FR)	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25		25 20 30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Naturele G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³
Naturele G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³



IPG 640 S

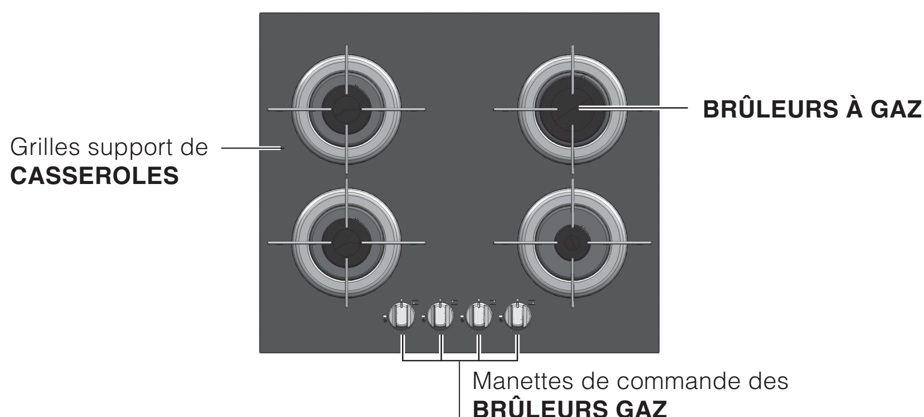
PLAQUETTE SIGNALETIQUE	
Raccordements électriques	voir plaquette signalétique
CE	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CEE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives. - 2002/96/CEE et modifications successives.

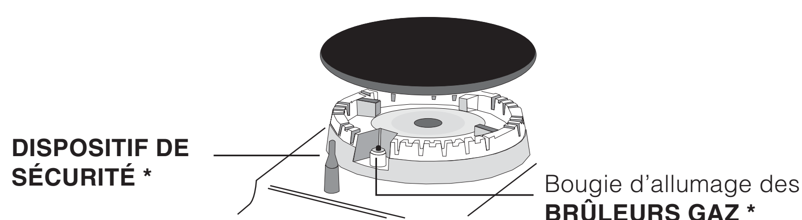
Description de l'appareil

INDESIT

FR

Vue d'ensemble





- **BRÛLEURS GAZ** ils ont plusieurs dimensions et puissances. Choisissez celui qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.
- Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ** pour le réglage de la flamme.
- La bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ*** permet l'allumage automatique du brûleur sélectionné.
- **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ*** en cas d'extinction accidentelle de la flamme, coupez immédiatement l'arrivée du gaz.

* N'existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

FR

! La position du brûleur gaz ou de la plaque électrique* correspondante est indiquée sur chaque manette.

Brûleurs à gaz
Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit:

- • Eteint
- ■ Maximum
- ▬ Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position: puissance maximum.
Pour les modèles équipés de dispositif de sécurité, appuyez sur la manette pendant 6 secondes environ jusqu'à ce que le dispositif gardant automatiquement la flamme allumée se réchauffe.
Pour les modèles équipés de bougie d'allumage, allumez le brûleur choisi en appuyant d'abord sur le bouton d'allumage, portant le symbole ☆ puis appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position: puissance maximum.
Certains modèles sont équipés d'un allumage intégré à l'intérieur de la manette, dans ce cas, il y a une bougie d'allumage mais pas de bouton d'allumage.
Pour allumer le brûleur choisi, appuyez d'abord à fond sur la manette correspondante et tournez-la ensuite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position puissance maximum, continuez à appuyer jusqu'à ce qu'il y ait allumage.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "•".

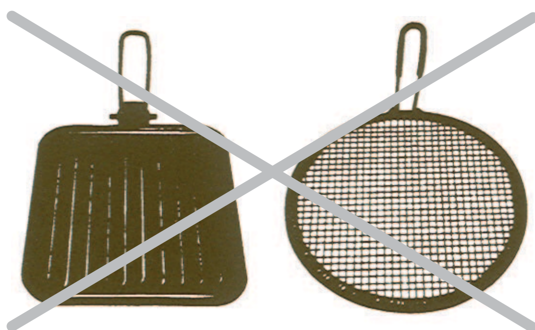
Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de toujours utiliser des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.

Brûleur	ø Diamètre Récipients(cm)
Rapide (R)	22 – 24
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"



! N'utilisez pas de diffuseurs, de grille-pain ou de grilloirs à viande en acier inoxydable sur les foyers gaz.

***** N'existe que sur certains modèles

Précautions et conseils

INDESIT

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- **Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.**
- **Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz sont chauds.
- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

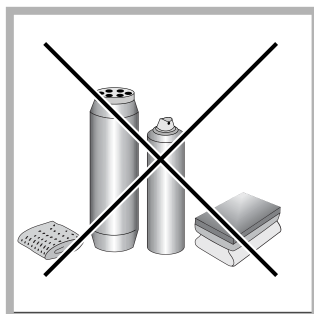
Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l’appareil

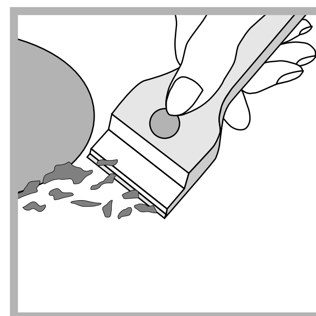
! N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que détacheurs et dérouilleurs, poudres à récurer et éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface et séchez avec du papier essuie-tout.
- Les parties démontables des brûleurs doivent être lavées fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement toute incrustation.
- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Mieux vaut essuyer aussitôt tout débordement d'eau.
- avant de commencer à cuisiner, nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer toute trace de poussière ou de résidus d'aliments cuits auparavant. Nettoyez régulièrement la surface de la table en utilisant une solution d'eau tiède et de détergent non abrasif. Il faudra utiliser, de façon périodique, des produits spéciaux pour tables de cuisson en vitrocéramique. Eliminez tout d'abord tous restes d'aliments et toutes éclaboussures de graisse à l'aide d'un racloir comme par exemple CERA (n'étant pas fourni avec l'appareil).



Nettoyez la table de cuisson quand elle est tiède; utilisez un produit de nettoyage approprié (comme celui de la ligne Solutions disponible dans tous les Centres d'Assistance Technique) et du papier essuie-tout, frottez avec un chiffon humide et essuyez. Des feuilles alu, des objets en plastique ou en matière synthétique ayant malencontreusement fondu, comme d'ailleurs du sucre ou des aliments à haut contenu en sucre doivent être aussitôt nettoyés quand la zone de cuisson est encore chaude à l'aide d'un racloir. Certains produits de nettoyage spécifiques forment une couche superficielle transparente résistante à la saleté qui protège aussi la surface contre les dommages causés par des aliments à haut contenu en sucre. N'utilisez jamais d'éponges ou de produits abrasifs, ni de détergents chimiques agressifs tels que par exemple les produits en atomiseur pour four ou les produits détachants.



Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Anomalies et remèdes

INDESIT

FR

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire. Vérifiez avant tout s'il n'y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l'appareil sont bien ouverts.

Anomalies	Causes / Solutions possibles
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.	• les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés. • les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement. • il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
La flamme s'éteint dans les versions équipées de sécurité de flamme.	• vous avez bien appuyé à fond sur la manette. • vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre l'activation du dispositif de sécurité. • les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.
Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.	• les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés • il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson • les minima n'ont pas bien été réglés.
Les casseroles sont instables.	• le fond de la casserole est parfaitement plat • la casserole est bien placée au centre du brûleur • la position des grilles n'a pas par hasard été inversée.

Si, malgré tous ces contrôles, votre appareil ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, faites appel à notre station technique. Indiquez-lui :

- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

! Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours l'installation de pièces détachées non originales.

Инструкции за употреба

ГОТВАРСКИ ПЛОТ

BG

IT
Italiano, 1

FR
Fran3ais, 12

BG
Български, 22

GR
Ελληνικά, 32

TR
Türkçe, 42

IPG 640 S

Съдържание

Монтаж, 23-26
Позициониране
Електрически връзки
Свързване с газоразпределителната мрежа
Табелка с характеристики
Характеристики на горелките и дюзите

Описание на уреда, 27
Общ преглед

Пуск и експлоатация, 28
Практически съвети при използване на газовите котлони

Предпазни мерки и препоръки, 29
Общи правила за безопасност
Преработване за отпадъци

Поддръжка и почистване, 30
Изключване на захранването
Почистване на уреда
Поддръжка на кранове за газ

Неизправности и методи за отстраняване, 31

INDESIT

Монтиране

INDESIT

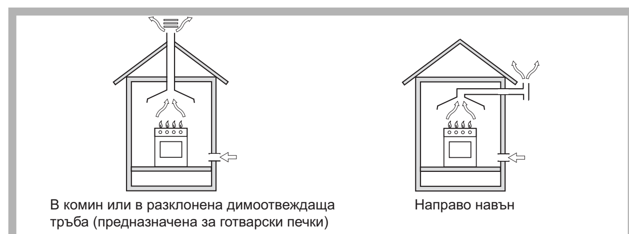
BG

! Важно е да съхранявате тази книжка, за да може да я използвате за справка във всеки момент. При продажба на уреда, при прекратяване на използването му или при преместване се уверете, че книжката с инструкциите го придружава, за да се запознае новият собственик с функционирането и съответните предупреждения.
! Прочетете внимателно инструкциите: в тях има важни сведения за монтирането, употребата и безопасността при работа с уреда.

Позициониране

! Опаковките не са детски играчки и се изхвърлят съгласно правилата за разделно събиране (*виж „Предпазни мерки и съвети“).*
! Инсталирането трябва да се извърши съгласно тези инструкции от професионално квалифициран персонал. Неправилното монтиране може да доведе до щети или нараняване на хора или животни.
! Този уред може да се монтира и да работи само в помещения с постоянна вентилация съобразно действащите в държавата стандарти и техните последващи изменения. Необходимо е да се спазват следните изисквания:

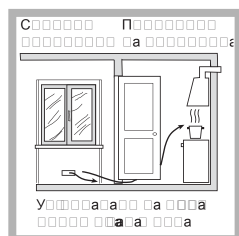
- Помещението трябва да има система за димоотвеждане навън, състояща се от аспиратор или електрически вентилатор, който да се задейства автоматично всеки път, когато печката бъде включена.



- В помещението трябва да бъде предвидена система за приток на въздух, необходим за постоянния процес на горенето. Дебитът на въздуха, необходим за поддържане на горенето, не трябва да бъде по-малък от 2 m^3/h за един kW инсталирана мощност.



Системата може да бъде реализирана посредством директното вкарване на въздух отвън през тръбопровод, който да не може да се запуши случайно и да е с вътрешен диаметър най-малко 100 cm^2.



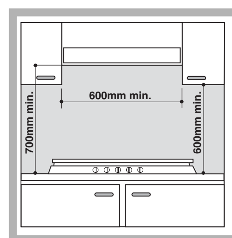
Или индиректно, през съседни помещения, които разполагат с вентилационна тръба, излизаща навън както указано по-горе, и които не представляват общи части от недвижимия имот, помещения с опасност от пожар или спални.

- Втечнените газове са по-тежки от въздуха и се утаяват (падат) надолу. Ето защо в помещенията с газови бутилки трябва да бъдат предвидени отвори навън за отвеждането отдолу на евентуално изтекли газове. Освен това бутилките за пропан-бутан, били те празни или частично пълни, не трябва да се монтират или складират в помещения или места под нивото на земята (в мазета и т.н.). Уместно е да държите в помещението само използваната бутилка, поставена далеч от прякото въздействие на източници на топлина (фурни, камини, отоплителни печки и т.н.), които могат да я нагреят до температура по-висока от 50°C.

Вграждане

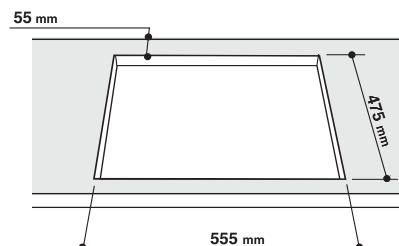
Газовите и комбинираните плотове са със степен на защита срещу прекалено загряване от клас X и следователно могат да бъдат монтирани до мебели, чиято височина не надвишава тази на работния плот.
За правилното инсталиране на готварския плот трябва да се съблюдават следните предпазни мерки:

- Страничните мебели, чиято височина надвишава тази на готварския плот, трябва да бъдат разположени на разстояние поне 600 mm от края на самата печка.
- Аспираторите трябва да се монтират съобразно изискванията в инструкциите им и на минимално разстояние 650 mm.



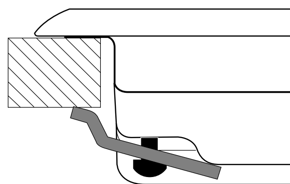
- Окачените шкафове в близост до аспиратора трябва да се монтират на височина поне 420 mm от тавана (*виж фигура*).
В случай че работният плот се монтира под окачен шкаф, шкафът трябва да бъде на минимум 700 мм от работната повърхност (*виж фигурата*).

- Отворът в мебелната част трябва да бъде с посочените на фигурата размери. Предвидени са фиксиращи скоби, които дават възможност плотът да се монтира на повърхнина с дебелина от 20 до 40 мм. За здравото фиксиране на плота се препоръчва използването на всички налични скоби.

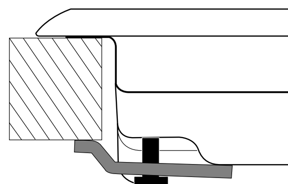


BG

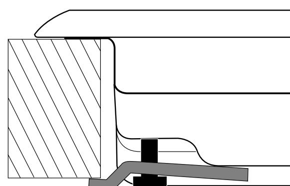
Схема за закрепване на куките



Разположение на скобите спрямо повърхност **H=20 мм**



Разположение на скобите спрямо повърхност **H=30 мм**



Разположение на скобите спрямо повърхност **H=40 мм**

Предна страна



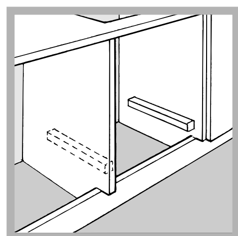
Задна страна

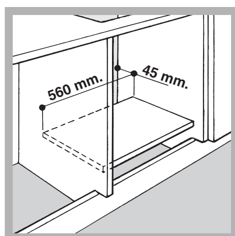
! Използвайте скобите от плика с аксесоари.

- В случай че фурната, на която ще бъде инсталиран плотът, не е вградена, е нужно да се постави дървен панел за изолация. Той трябва да бъде разположен на разстояние минимум 20 мм от долната страна на плота.

Проветряване

За да се гарантира добро проветряване, е необходимо да се отстранят задните стени на отделението. За предпочитане е да монтирате фурната, така че тя да е разположена върху две дървени летви или върху цяла плоскост, която има отвор с размери поне 45 x 560 mm (*виж фигурата*).





! Плотът може да се монтира само на вградени фурни с вентилация за охлаждане.

Електрическо свързване

Печките, снабдени с триполюсен захранващ кабел, са предназначени за работа с променлив ток при мрежово напрежение и честота, посочени на фабричната табелка с техническите данни (разположена на долната страна на плота). Заземяващият проводник на кабела е означен в жълт и зелен цвят. В случай на монтиране на плот на вградена фурна свързването към електрическата мрежа на плота и фурната трябва да бъдат направени отделно с цел електрическа безопасност и по-лесното изваждане на фурната при необходимост.

Свързване на захранващия кабел към електрическата мрежа

Монтирайте върху кабела нормален щепсел за електрическо натоварване, посочено върху табелката с характеристики. В случай на директно свързване към мрежата, е необходимо да монтирате между уреда и електрозахранващата мрежа прекъсвач с минимално отваряне на контактите 3 mm, оразмерен за мощността и в съответствие с действащите норми (заземяващият кабел не трябва да бъде прекъсван от прекъсвача). Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че в нито една точка да не надвишава околната температура с повече от 50°С.

! Лицето, което извършва инсталирането, носи отговорност за правилното електрическо свързване и за съблюдаването на нормите за безопасност.

Преди да извършите свързването, се уверете, че:

- контактът е заземен и е в съответствие със законовите разпоредби;
- контактът може да издържи максималното натоварване на мощността на машината, означено на табелката с характеристиките;
- захранващото напрежение е в границите на стойностите, означени върху табелката с характеристиките;
- контактът е съвместим с щепсела на уреда. В противен случай подменете контакта или щепсела; не използвайте удължители и разклонители.

! Уредът трябва да бъде монтиран така, че кабелът и контактът за електрически ток да са лесно достъпни.

! Кабелът не трябва да бъде прегъван или притискан.

! Кабелът трябва периодично да се проверява и подменя от оторизирани специалисти (*виж „Техническо обслужване“).*

! Предприятието-производител не носи никаква отговорност при неспазване на посочените норми.

Свързване с газоразпределителната мрежа

Свързването на печката към тръбата за захранване с газ или към газовата бутилка трябва да се извърши съгласно предписанията на действащите в държавата разпоредби и последващите им изменения само след като сте се уверили, че печката е проектирана за работа с вида газ, с който ще се захранва. А ipioeaai neоuae iaipaaaoa oeacaiioi a pacaaea “Ipeniiniayaaia eui paceeчieoa aeaiaa aac”. В случай на захранване с втечнен газ от бутилка, използвайте регулатори за налягане, съответстващи на действащите национални норми и последващите им изменения.

! За безопасна работа, рационална употреба на енергията и по-дълъг живот на печката, проверете дали захранващото налягане съответства на стойностите, указани в таблица 1 “Характеристики на горелките и дюзите”.

Свързване с твърда тръба (медна или стоманена)

! Свързването с газовата инсталация трябва да се извърши така, че да не предизвиква никакви сътресения на уреда.

На захранващия блок на уреда има връзка тип „**L**" с уплътнение за непропускливост. Ако е необходимо да завъртите връзката, първо сменете уплътнението (доставено с печката). Муфата на входа на газта към печката е с външна цилиндрична резба 1/2".

Свързване посредством непрекъсната гъвкава тръба от неръждаема стомана и резбови съединения

Връзката на входа на газта към печката е S" на газова мъжка цилиндрична резба.

Монтирането на тези тръби трябва да бъде направено така, че дължината им, при пълно обтягане, да не надвишава 2000 mm. След като сте направили свързването, проверете дали гъвкавата метална тръба не е в контакт с подвижни части и дали не е смачкана.

! Използвайте само тръби и уплътнения в съответствие с действащите национални разпоредби.

Проверка на непропускливостта

! След завършване на монтажа проверете непропускливостта на всички връзки със сапунен разтвор. Никога не правете проверката с пламък.

Приспособяване към различните видове газ

За да приспособите котлона към вида газ, различен от този, за който е проектиран (посочен на етикета от долната страна на плота или на опаковката), трябва да смените дюзите на горелките чрез следните действия:

1. свалете решетките и извадете горелките от местата им.
2. отвийте дюзите, като използвате тръбен ключ 7mm и ги заменете с подходящите за новия вид газ (виж таблица 1 "Характеристики на горелките и дюзите").
3. монтирайте отново частите, като извършите в обратен ред съответните действия.
4. след като приключите, сменете стария стикер за настройките с този, съответстващ на новия тип използван газ, който можете да получите в нашите технически сервизни центрове.

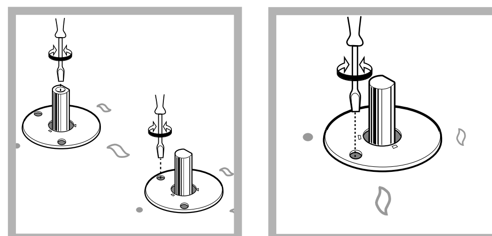
- Регулиране на първичния въздух на горелките

Горелките на котлоните не се нуждаят от регулиране на първичния въздух.

- Настройка по минимум

1. Поставете крана в положение минимум;
2. Свалете ключа и завъртете винта за регулиране, разположен вътре или отстрани на оста на крана, докато не постигнете малък равномерен пламък;
3. Проверете дали при бързото завъртане на превключвателя от максимално до минимално положение не се гасят котлоните;
4. В случай че при уредите, снабдени със защитен механизъм (термодвойка), то откаже при работа, когато котлоните са настроени на минимум, трябва да се увеличи дебита на самия минимум чрез регулиращия винт.
5. След извършване на регулирането възстановете печатите, поставени на байпасите с червен восък или друг сходен материал.

! При втечнени газове винтът за регулиране трябва да бъде завит докрай.



! След като завършите настройката, сменете стария стикер със съответстващ на новия тип използван газ, който може да получите в нашите технически сервизни центрове.

! В случай че налягането на използвания газ е различно от предвиденото (или не е постоянно), е необходимо на входа на тръбата да бъде монтиран подходящ стабилизатор за налягане в съответствие с действащите национални разпоредби по отношение на газовите регулатори.

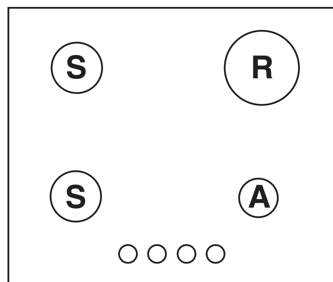
ТАБЕЛКА С ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Електрически свързвания	виж фабричната табелка с техническите характеристики
CE	Този уред е произведен в съответствие със следните директиви на Европейската общност: - 2006/95/EEC от 12.12.2006 г. (Нисковолтова директива) и последващи изменения - 2004/108/EEC от 15.12.04 (Електромагнитна съвместимост) и последващи изменения - 93/68/EEC от 22.07.1993 г. и последващи изменения. - 2009/142/EEC от 30.11.09 (Газ) и последващи изменения. - 2002/96/EEC и последващите изменения.

BG

Характеристики на горелките и дюзите

Таблица 1				Втечнен газ				Природен газ	
Газов котлон	Диаметър (mm)	Топлинна мощност kW (г.т.н.и.*)		Байпас 1/100 (mm)	Дюза 1/100 (mm)	Разход* g/h		Дюза 1/100 (mm)	Разход* l/h
		Номинална	Редуц.			***	**		
Бързодействащ (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Средно бързодействащ (S)	75	1.65	0.40	30	64	120	118	96	157
Помощен (А)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Захранващи налягания	Номинално (mbar) Минимално (mbar) Максимално (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* При 15°C и 1013 mbar – сух газ
** Пропан топлина на изгаряне = 50,37 MJ/Kg
*** Бутан топлина на изгаряне = 49,47 MJ/Kg
Природен газ топлина на изгаряне = 37,78 MJ/m^3



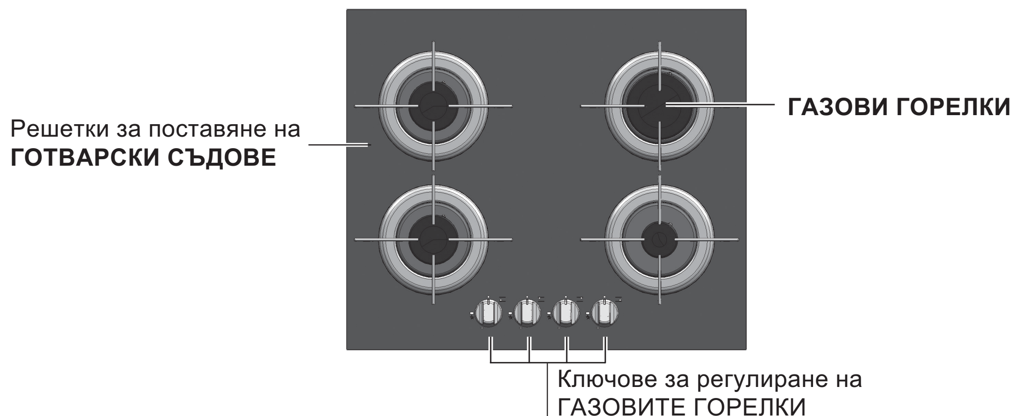
IPG 640 S

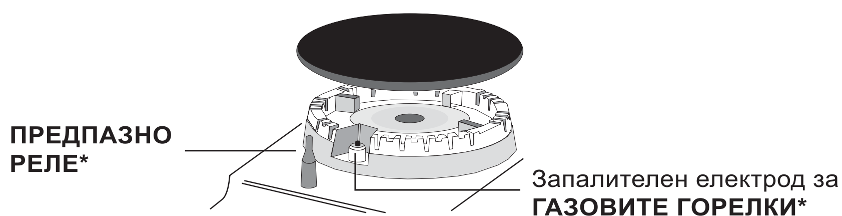
Описание на уреда

INDESIT

Общ преглед

BG





- **ГАЗОВИТЕ ГОРЕЛКИ** са с различни размери и мощности. Изберете този, който е най-подходящ за диаметъра на използвания готварски съд.
- Ключове на **ГАЗОВИТЕ ГОРЕЛКИ ЗА РЕГУЛИРАНЕ НА ПЛАМЪКА.**
- **ЗАПАЛИТЕЛНИТЕ ЕЛЕКТРОДИ НА** газовите горелки* позволяват автоматичното запалване на избраната горелка.
- **ПРЕДПАЗНОТО РЕЛЕ*** прекратява подаването на газ в случай на внезапно изгасване на пламъка.

* Налично само при някои модели.

Пуск и експлоатация

BG

! На всеки ключ е посочено разположението на съответната газова горелка.

Газови горелки

Избраният котлон може да се регулира от крана по следния начин:

• Изключен

Максимална степен

Минимална степен

За да запалите котлона, приближете към него пламък или запалка, натиснете докрай и завъртете съответния ключ в посока обратна на часовниковата стрелка до максимална позиция.

При моделите, снабдени с предпазно реле, е необходимо ключът да се задържи натиснат в продължение на около 6 секунди, докато не се загрее устройството, което поддържа пламъка автоматично.

При моделите, снабдени със запалителен електрод, за включването на избрания котлон първо трябва да се натисне бутонът за запалване, означен със съответния символ, после съответният ключ да се натисне докрай и да се завърти обратно на часовниковата стрелка до максимална степен.

Някои модели са снабдени с вградено запалване; в този случай има запалителен електрод, но не и бутон за запалване. За да включите избрания котлон, е достатъчно да натиснете докрай съответния ключ, да го завъртите обратно на часовниковата стрелка до максималната степен и да го задържите натиснат до запалването на котлона.

! При случайно угасване на пламъка на газовия котлон затворете ключа и изчакайте поне 1 минута, преди да направите опит да го запалите отново.

За да изгасите котлона, е необходимо да завъртите докрай ключа по посока на часовниковата стрелка (до достигане на символа „•").

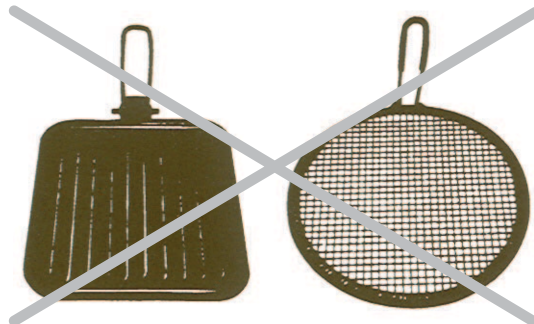
Практически съвети при използване на газовите котлони

За да постигнете максимален КПД, е полезно да напомним следното:

- използвайте готварски съдове, подходящи за всеки отделен котлон (виж таблицата) с цел пламъкът да не излиза извън очертанията на дъното им;
- винаги използвайте съдове с плоско дъно и с капак
- когато съдържанието започне да кипи, завъртете ключа за регулиране на газта в минимално положение.

Газов котлон	ø Диаметър Съдове (cm)
Бързодействащ (R)	22 – 24
Средно бързодействащ (S)	16 – 20
Помощен (A)	10 – 14

За да идентифицирате вида на котлона, направете справка с чертежите в параграф „Характеристики на котлоните и дюзите“.



! Не използвайте дифузьори, тостери или скари за месо от неръждаема стомана на газовите котлони.

* Налично само при някои модели.

Предпазни мерки и препоръки

INDESIT

BG

! Този уред е проектиран и произведен в съответствие с международните стандарти за безопасна работа. Тези предупреждения са дадени от съображения за безопасност и трябва да бъдат прочетени внимателно.

Общи правила за безопасност

- **Тази инструкция се отнася за вграден уред от клас 3.**
- **За доброто функциониране на уредите на газ е необходима постоянна обмяна на въздуха. Проверете дали при монтажа им са спазени изискванията, посочени в раздела “Разполагане”.**
- **Инструкциите са валидни само за страните, чиито символи фигурират в наръчника и на фабричната табелка на уреда.**
- Уредът е разработен за непрофесионална употреба в жилищни сгради.
- Уредът не трябва да се монтира на открито дори ако мястото е на завет, защото е много опасно да се оставя изложен на въздействието на дъжд и бури.
- Уредът не трябва да се докосва, когато сте с боси крака или с мокри или влажни ръце и крака.
- **Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия само от възрастни и съгласно инструкциите, приведени в тази книжка. Всяка друга употреба (например за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна и нерационална употреба.**
- Да се внимава горещите части на фурната да не влизат в контакт със захранващите кабели на други електродомакински уреди.
- Не запушвайте отворите за вентилация и отвеждане на топлината.
- Винаги се уверявайте, че бутоните са в позиция „●”/„○” когато уредът не се използва.
- Не изваждайте щепсела от контакта за електрически ток, като дърпате кабела; хванете самия щепсел.
- Не извършвайте операции по почистване или поддръжка, без преди това да сте изключили щепсела от електрическата мрежа.
- При повреда в никакъв случай не разглобявайте вътрешните механизми и не се опитвайте да я отстраните сами. Свържете се със сервиза за техническо обслужване и ремонт (*виж „Техническо обслужване“).*
- Уверете се, че дръжките на тенджерите винаги са обърнати навътре към плота за готвене, за да се избегне случайното им удряне.
- Не затваряйте стъкления капак (ако има такъв) при все още загрети газови котлони.
- Не използвайте нестабилни или деформирани тенджери.
- Уредът не е предвиден за употреба от хора (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, от некомпетентни хора или такива, които не познават уреда, освен ако не са наблюдавани от лице, което е отговорно за тяхната безопасност или не са получили предварителни инструкции за употребата на уреда.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- **Уредът не е предназначен да бъде стартиран чрез външен таймер или чрез отделна дистанционна система за управление.**

Преработване за отпадъци

- Преработване за отпадъци на опаковъчния материал: придържайте се към местните норми, по този начин опаковките ще могат да се използват повторно.
- Европейската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда, че електродомакинските уреди не трябва да се изхвърлят заедно с обикновените битови отпадъци. Извадените от употреба уреди трябва да бъдат събирани отделно с цел увеличаване дяла на онези от съставляващите ги материали, които подлежат на повторна употреба и рециклиране, и предотвратяване потенциалните щети за здравето на хората и околната среда. Всички уреди са означени със знак задраскан контейнер за боклук, който напомня задължението за разделно събиране на отпадъците.
Извадените от употреба електродомакински уреди могат да се предадат на обществена служба за събиране на отпадъците, могат да се занесат в специално предназначените за това от общината зони, или ако това е предвидено от закона на съответната държава, да се върнат на дистрибуторите, закупувайки същевременно ново изделие от същия вид.
Всички основни производители на електродомакински уреди работят активно по създаването и управлението на системи за събиране и преработване на извадените от употреба уреди.

Поддръжка и почистване

BG

Изключване на захранването

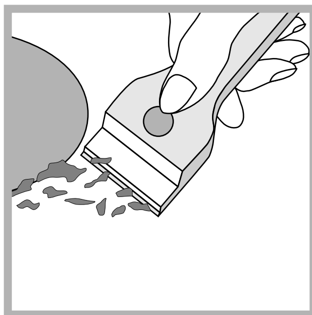
Преди да извършите операции по уреда, той трябва да бъде изключен от мрежата за електрическо захранване.

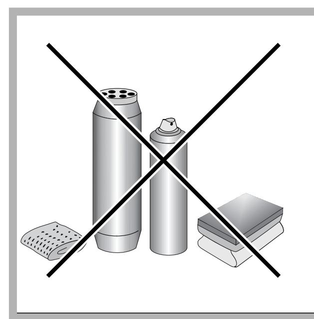
Почистване на уреда

! Избягвайте използването на абразивни или корозионни препарати за почистване като спрей флакони за барбекю и фурни, продукти против ръжда, почистващи препарати на прах и гъби с абразивна повърхност: те могат да издраскат непоправимо повърхността.

! В никакъв случай не използвайте парочистачки или машини под високо налягане за почистване на уреда.

- При нормална поддръжка е достатъчно да измиете плота с мокра гъба, като след това подсушите с попивателна кухненска хартия.
- Подвижните части на газовите горелки се мият често с топла вода и препарат, като се отстраняват евентуалните налепи.
- На готварските печки, които са окомплектовани с автоматично запалване, трябва редовно да се почистват краищата на приборите за електронно запалване и да се проверява дали не са запушени отворите за излизане на газта.
- Неръждаемата стомана може да стане на петна, ако остане дълго време в контакт със силно варовита вода или с агресивни почистващи препарати (съдържащи фосфор). Препоръчваме добре да изплаквате и подсушавате след почистване. Също така, добре е да подсушавате всяка разлята вода.
- Преди всяко готвене повърхността на печката трябва да бъде почистена с влажна кърпа с цел отстраняване на прах или остатъци от по-рано приготвяна храна. Почиствайте редовно повърхността на готварския плот с разтвор от топла вода и обикновен, неабразивен миещ препарат. Периодично се налага използването на специални препарати за почистване на стъклокерамичните готварски плотове. Първо отстранете от готварския плот всички остатъци от хранителни продукти и пръски от мазнина с почистваща шпакла, например от типа CERA® (не е включена в комплекта). Почиствайте готварския плот, когато е леко изстинал; използвайте подходящ почистващ продукт (като този от серията Solutions, предлаган във всички Центрове за техническо обслужване) и домакинска хартия; изтъркайте с влажна кърпа и подсушете. Случайно разтопено алуминиево фолио, пластмасови предмети или синтетични материали, както и захар или храни с високо захарно съдържание трябва да бъдат **незабавно** отстранени с шпакла от все още топлия готварски плот. Специализираните почистващи продукти образуват прозрачен повърхностен слой, предпазващ от замърсяване. Той предпазва и повърхността от евентуални щети, причинени от храни с високо съдържание на захар. В никакъв случай не използвайте абразивни гъби или продукти; трябва да се избягват и химически агресивни почистващи препарати като спрей флакон за фурна или препарати против петна.





Поддръжка на кранове за газ

С времето някой от крановете може да блокира или да се завърта трудно, поради което да се наложи подмяната му.

! Тази смяна трябва да бъде извършена от техник, оторизиран от производителя.

Неизправности и методи за отстраняване

INDESIT

BG

Възможно е печката да не работи изобщо или да не работи добре. Преди да извикате сервизна поддръжка, проверете следното: Преди всичко проверете дали няма прекъсване по захранващата газова и електрическа мрежа, и особено дали крановете за газ на входа на инсталацията са отворени.

Горелката (газовият котлон) не се запалва или пламъкът е неравномерен.

Проверихте ли дали:
- отворите за подаване на газ към котлоните не са запушени;
- всички части, съставляващи котлона, са добре поставени;
- в близост до печката има въздушно течение;

Пламъкът гасне при моделите със защитно устройство.

Проверихте ли дали:
- ръкохватката на крана не е натисната до края (до упор);
- ръкохватката на крана не е държана натисната напред достатъчно време, за да се включи защитният прибор;
- отворите за подаване на газ в близост до защитния прибор са запушени.

Котлонът на минимално положение се гаси.

Проверихте ли дали:
- отворите за подаване на газ са запушени;
- в близост до печката има въздушно течение;
- Регулирането на минималната степен не е правилно.

Съдовете за готвене не са стабилни.

Проверихте ли дали:
- дъното на съда е плоско.
- съдът е поставен върху газовия котлон, или върху електрическата плоча.
- Решетките са разменени.

Ако въпреки всички проверки печката не работи и констатираната от Вас неизправност продължава, обадете се в Центъра за техническо обслужване. Съобщете:
- Модела на машината (Mod.)
- Серийния номер (S/N)

Тези последни сведения се намират в табелката с характеристиките, поставена върху уреда и/или върху опаковката.

! Никога не се обръщайте към неоторизирани технически лица и винаги отказвайте монтирането на резервни части, които не са оригинални.

Οδηγίες χρήσης

ΠΆΓΚΟΣ

GR

IT	FR	BG
Italiano, 1	Frannais, 12	Български, 22
GR	TR	
Ελληνικά, 32	Türkçe, 42	

IPG 640 S

Περιεχόμενα

Εγκατάσταση, 33-36
Τοποθέτηση
Ηλεκτρική σύνδεση
Σύνδεση αερίου
ΠΙΝΑΚΊΔΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΏΝ
Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων

Περιγραφή της συσκευής, 37
Συνολική άποψη

Εκκίνηση και χρήση, 38
Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των καυστήρων

Προφυλάξεις και συμβουλές, 39
Γενική ασφάλεια
Διάθεση

Συντήρηση και φροντίδα, 40
Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος
Καθαρισμός της συσκευής
Συντήρηση στομίων αερίου

Ανωμαλίες και λύσεις, 41

INDESIT

Εγκατάσταση

INDESIT

GR

! Είναι σημαντικό να διατηρείτε το εγχειρίδιο αυτό για να μπορείτε να το συμβουλεύεστε οποιαδήποτε στιγμή. Σε περίπτωση πώλησης, παραχώρησης ή μετακόμισης, βεβαιωθείτε ότι παραμένει μαζί με τη συσκευή για πληροφόρηση του νέου ιδιοκτήτη για τη λειτουργία και τις σχετικές προειδοποιήσεις.

! Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες: υπάρχουν σημαντικές πληροφορίες για την εγκατάσταση, τη χρήση και την ασφάλεια.

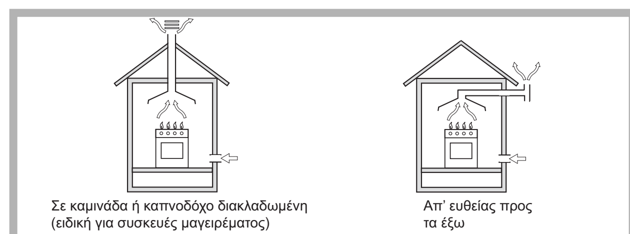
Τοποθέτηση

! Οι συσκευασίες δεν είναι παιχνίδια για παιδιά και απομακρύνονται σύμφωνα με τους κανόνες για τη διαφοροποιημένη συλλογή(*βλέπε Προφυλάξεις και συμβουλές).*

! Η εγκατάσταση διενεργείται σύμφωνα με τις οδηγίες αυτές και από προσωπικό επαγγελματικά ειδικευμένο. Μια εσφαλμένη εγκατάσταση μπορεί να προκαλέσει ζημιές σε άτομα, ζώα ή αντικείμενα.

! Η συσκευή αυτή μπορεί να εγκατασταθεί και να λειτουργεί μόνο σε χώρους διαρκώς αεριζόμενους σύμφωνα με τις οδηγίες των Εθνικών Προδιαγραφών σε ισχύ και μεταγενέστερες ενημερώσεις. Πρέπει να τηρούνται οι ακόλουθες προδιαγραφές:

- Ο χώρος πρέπει να διαθέτει σύστημα εξαγωγής προς τα έξω των αερίων καύσης, μέσω ενός απορροφητήρα ή ηλεκτρικού ανεμιστήρα που τίθεται αυτόματα σε λειτουργία κάθε φορά που ανάβει η συσκευή.



Σε καμινάδα ή καπνοδόχο διακλαδωμένη (ειδική για συσκευές μαγειρέματος)

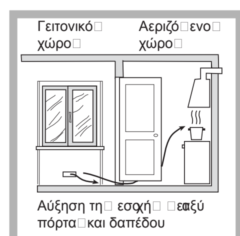
Απ' ευθείας προς τα έξω

- Ο χώρος πρέπει να διαθέτει σύστημα που να επιτρέπει την είσοδο του αναγκαίου για την κανονική καύση αέρα. Η παροχή αναγκαίου αέρα για την καύση δεν πρέπει να είναι μικρότερη των 2 m^3/h ανά kW εγκατεστημένης ισχύος.



Παραδείγματα ανοιγμάτων αερισμού για τον αέρα καύσης

Το σύστημα μπορεί να πραγματοποιηθεί παίρνοντας απ' ευθείας τον αέρα εξωτερικά του κτιρίου μέσω ενός αγωγού τουλάχιστον 100 cm^2 ωφέλιμης διατομής και τέτοιον που να μην μπορεί να βουλώσει κατά λάθος.



Αύξηση τη□ εσοχή□ □εαξύ πόρτα□ και δαπέδου

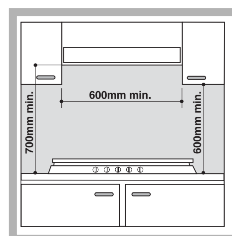
Δηλαδή, έμμεσα από γειτονικούς χώρους, που διαθέτουν αγωγό αερισμού με το εξωτερικό όπως περιγράφεται παραπάνω, και να μην είναι κοινά μέρη του ακινήτου, ή χώροι με κίνδυνο πυρκαγιάς, ή κρεβατοκάμαρες.

- Τα υγροποιημένα αέρια του πετρελαίου, ως βαρύτερα του αέρα, κατακαθίζουν χαμηλά. Συνεπώς οι χώροι που περιέχουν μπιτόνια με GPL πρέπει να διαθέτουν ανοίγματα προς τα έξω για να επιτρέπουν την από κάτω εκκένωση ενδεχόμενων διαφυγών αερίου. Έτσι τα μπιτόνια με GPL, είτε άδεια είτε μερικώς γεμάτα, δεν πρέπει να εγκαθίστανται ή να τοποθετούνται σε χώρους με δάπεδο χαμηλότερο του εδάφους (υπόγεια, κλπ.). Είναι σκόπιμο να διατηρείτε στο χώρο μόνο το μπιτόνι που χρησιμοποιείτε, έτσι τοποθετημένο που να μην είναι εκτεθειμένο στην άμεση δράση πηγών θερμότητας (φούρνοι, καπνοδόχοι, σόμπες, κλπ.) οι οποίες θα μπορούσαν να το φέρουν σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 50°C.

Εντοιχισμός

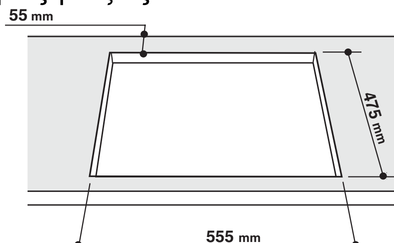
Οι επιφάνειες αερίου και οι μικτές είναι έτοιμες με βαθμό προστασίας κατά των υπερβολικών θερμάνσεων τύπου X, συνεπώς είναι δυνατή η εγκατάσταση δίπλα σε έπιπλα το ύψος των οποίων δεν ξεπερνάει εκείνο της επιφάνειας εργασίας. Για μια σωστή εγκατάσταση της επιφάνειας μαγειρέματος πρέπει να τηρούνται οι εξής προφυλάξεις:

- Τα διπλανά έπιπλα, των οποίων το ύψος ξεπερνάει εκείνο του πάγκου εργασίας, πρέπει να βρίσκονται σε τουλάχιστον 600 mm από το χείλος του ίδιου του πάγκου.
- Οι απορροφητήρες θα πρέπει να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των εγχειριδίων οδηγιών τν ίδιων των απορροφητήρων, κι οπωσδήποτε σε μια ελάχιστη απόσταση 650 mm.

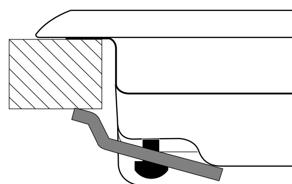


- Τοποθετήστε τα ράφια τα γειτονικά του απορροφητήρα σε ένα ελάχιστο ύψος από το top 420 mm (*βλέπε εικόνα*).
Σε περίπτωση τοποθέτησης της επιφάνειας μαγειρέματος κάτω από ράφι, αυτό υα πρέπει να διατηρεί μια ελάχιστη απόσταση από το top ίσο με 700 mm (*βλέπε εικόνα*).

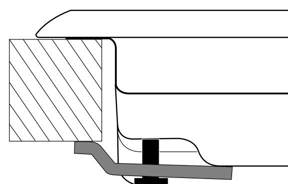
- Το διαμέρισμα του επίπλου θα πρέπει να έχει τις διαστάσεις που φαίνονται στην εικόνα. Προβλέπονται γάντζοι στερέωσης που επιτρέπουν τη στερέωση της επιφάνειας στο top από 20 έως 40 mm πάχους. Για μια καλή στερέωση της επιφάνειας συστήνεται να χρησιμοποιείτε όλους τους διαθέσιμους γάντζους.



Σχέδιο στερέωσης των γάντζων

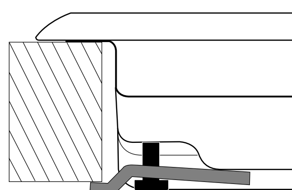


Θέση γάντζου για top **H=20mm**

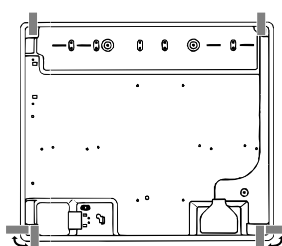


Θέση γάντζου για top **H=30mm**

Μπροστά



Θέση γάντζου για top **H=40mm**



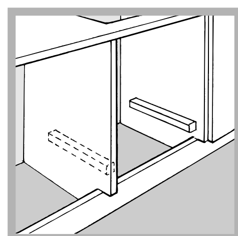
Πίσω

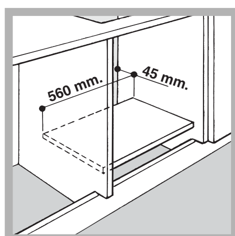
! Χρησιμοποιήστε τους γάντζους που περιέχονται στη "συσκευασία αξεσουάρ"

- Στην περίπτωση που δεν έχει εγκατασταθεί πάνω σε εντοιχιζόμενο φούρνο, απαιτείται να εισάγετε ένα ξύλινο πάνελ ως μόνωση. Αυτό θα πρέπει να τοποθετηθεί σε μια ελάχιστη απόσταση 20 mm από το κάτω μέρος της ίδιας της επιφάνειας.

Αερισμός

Για τη διασφάλιση καλού αερισμού θα πρέπει να αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα του διαμερίσματος. Είναι προτιμότερο να εγκαταστήσετε το φούρνο έτσι που να στηρίζεται σε δύο ξύλα ή σε έναν συνεχή πάγκο που να έχει άνοιγμα τουλάχιστον 45 x 560 mm (*βλέπε εικόνες*).





! Μπορείτε να τοποθετήσετε την επιφάνεια μόνο πάνω σε εντοιχιζόμενους φούρνους που διαθέτουν αερισμό ψύξης.

Ηλεκτρική σύνδεση

Οι επιφάνειες που διαθέτουν τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας είναι έτοιμες για τη λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα, με τάση και συχνότητα που αναφέρονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών (που βρίσκεται στο κάτω μέρος της επιφάνειας). Ο αγωγός γείωσης του καλωδίου διακρίνεται από το κιτρινο-πράσινο χρώμα. Στην περίπτωση εγκατάστασης πάνω σε εντοιχιζόμενο φούρνο η ηλεκτρική σύνδεση της επιφάνειας του φούρνου θα πρέπει να πραγματοποιηθεί χωριστά, τόσο για λόγους ηλεκτρικής ασφαλείας όσο και για τη διευκόλυνση της ενδεχόμενης εξαγωγής του φούρνου.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο δίκτυο

Μοντάρετε στο καλώδιο ένα κανονικοποιημένο βύσμα για το φορτίο που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών. Σε περίπτωση άμεσης σύνδεσης στο δίκτυο πρέπει να παρεμβάλλετε μεταξύ της συσκευής και του δικτύου έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο άνοιγμα μεταξύ των επαφών 3 mm κατάλληλο για το φορτίο και σύμφωνο με τους ισχύοντες κανονισμούς (το σύρμα της γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη). Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι που σε κανένα σημείο να μην ξεπερνάει κατά 50°C τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

! Ο τεχνικός εγκατάστασης είναι υπεύθυνος για τη σωστή ηλεκτρική σύνδεση και για την τήρηση των κανόνων ασφαλείας.

Πριν διενεργήσετε τη σύνδεση βεβαιωθείτε ότι:

- Η πρίζα να διαθέτει γείωση και να είναι σύμφωνα με το νόμο.
- Η πρίζα να είναι σε θέση να υποστεί το μέγιστο φορτίο ισχύος της μηχανής, που αναφέρεται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών.
- η τάση τροφοδοσίας να περιλαμβάνεται στις τιμές της ταμπελίτσας χαρακτηριστικών
- η πρίζα να είναι συμβατή με το βύσμα της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση αντικαταστήστε την πρίζα. Μη χρησιμοποιείτε προεκτάσεις και πολύπριζα.

! Αφού εγκατασταθεί η συσκευή, το ηλεκτρικό καλώδιο και η ηλεκτρική πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

! Το καλώδιο δεν πρέπει να διπλώνει ή να συμπιέζεται.

! Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται περιοδικά και να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς βλέπε Τεχνική Υποστήριξη).

! Η επιχείρηση αποποιείται κάθε ευθύνης όταν οι κανόνες αυτοί δεν τηρούνται.

Σύνδεση αερίου

Η σύνδεση της συσκευής στις σωληνώσεις ή στην φιάλη αερίου θα πρέπει να γίνει όπως περιγράφεται από τις Εθνικές Προδιαγραφές σε ισχύ και μεταγενέστερες ενημερώσεις, μόνο αφού βεβαιωθείτε ότι αυτή είναι κατάλληλη για τον τύπο αερίου με την οποία θα τροφοδοτηθεί. Οα aioíeaoc ïïaníïouoc aeoaeYooa oeo anaaoíao oco ïïanaanUoio "Ïïioaniiaή ooioo aeaounioo oyïïioo aaníio". Στην περίπτωση τροφοδοσίας με υγραέριο, από φιάλη, χρησιμοποιήστε ρυθμιστές πίεσης σύμφωνα με τις ισχύουσες Εθνικές Προδιαγραφές και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.

! Για ασφαλή λειτουργία, για κατάλληλη χρήση της ενέργειας και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι η πίεση τροφοδοσίας ευρίσκεται εντός των τιμών που αναφέρονται στον πίνακα 1 "Χαρακτηριστικά των

καυστήρων και των ακροφυσίων".

Σύνδεση με σκληρό σωλήνα (χαλκός ή χάλυβας)

! Η σύνδεση στην εγκατάσταση αερίου θα πρέπει να γίνει έτσι που να μην προκαλούνται στη συσκευή κανενός είδους καταπονήσεις.

Στη ράμπα τροφοδοσίας της συσκευής υπάρχει ένα ρακόρ τύπου "**L**" στρεφόμενο, του οποίου το κράτημα εξασφαλίζεται από μια τσιμούχα. Στην περίπτωση που καταστεί αναγκαίο να στρέψετε το ρακόρ αντικαταστήστε οπωσδήποτε το παρέμβυσμα (παρέχεται με τη συσκευή). Το ρακόρ εισόδου του αερίου στη συσκευή είναι σπειροειδές 1/2 gas κυλινδρικό αρσενικό.ω.

Σύνδεση με εύκαμπτο σωλήνα από ανοξείδωτο ατσάλι συνεχούς τοιχώματος με σπειροειδείς συνδέσεις

Το ρακόρ εισόδου του αερίου στη συσκευή είναι σπειροειδές 1/2 gas κυλινδρικό αρσενικό.

Η τοποθέτηση των σωλήνων αυτών πρέπει να διενεργηθεί έτσι ώστε το μήκος τους, σε συνθήκες μέγιστης επέκτασης να μην είναι μεγαλύτερο των 2000 mm. Με την ολοκλήρωση της σύνδεσης βεβαιωθείτε ότι ο μεταλλικός εύκαμπτος σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με κινητά μέρη ή να συνθλίβεται.

! Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σωλήνες και τσιμούχες στεγανοποίησης εναρμονισμένους με τις ισχύουσες Εθνικές Προδιαγραφές.

Έλεγχος Στεγανότητας

! Με το πέρας της εγκατάστασης ελέγξτε την άψογη στεγανοποίηση όλων των ρακόρ χρησιμοποιώντας σαπωνώδες διάλυμα και ποτέ φλόγα.

Προσαρμογή σε διαφόρους τύπους αερίου

Για την προσαρμογή του πλαισίου σε ένα τύπο αερίου διαφορετικό από εκείνον για τον οποίο αυτό είναι κατάλληλο (φαίνεται και στην ετικέτα που είναι στερεωμένη στο κάτω μέρος του πλαισίου ή στη συσκευασία), θα πρέπει να αντικαταστήσετε τα ακροφύσια των καυστήρων διενεργώντας τα ακόλουθα:

1. βγάλτε τα πλέγματα του πλαισίου και τραβήξτε τους καυστήρες από τις έδρες τους.
2. ξεβιδώστε τα ακροφύσια, χρησιμοποιώντας ένα κλειδί σωληνωτό των 7 mm, και αντικαταστήστε τα με εκείνα που είναι κατάλληλα για το νέο τύπο αερίου (βλέπε πίνακα 1 "Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων").
3. Ξαναμοντάρετε τα μέρη εκτελώντας τις ενέργειες με αντίστροφη σειρά.
4. Στο τέλος της διαδικασίας αντικαταστήστε την παλιά ετικέτα βαθμονόμησης με εκείνη που αντιστοιχεί στο νέο χρησιμοποιούμενο αέριο, και που είναι διαθέσιμη από τα Κέντρα μας Τεχνικής Υποστήριξης.

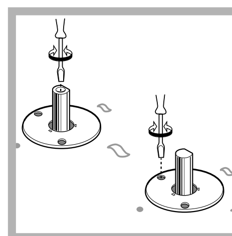
- Ρύθμιση πρωτεύοντος αέρα των καυστήρων

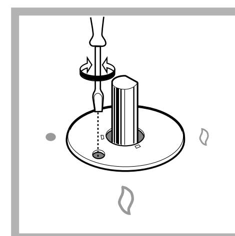
Οι καυστήρες δεν απαιτούν καμία ρύθμιση του πρωτεύοντος αέρα.

- Ρύθμιση ελάχιστων

1. φέρτε τον κρουνό στη θέση του ελάχιστου
2. Βγάλτε τον επιλογέα και ενεργήστε στη βίδα ρύθμισης που βρίσκεται στο εσωτερικό ή δίπλα από τη ράβδο του κρουνού μέχρι να παραχθεί μια μικρή κανονική φλόγα.
3. βεβαιωθείτε ότι, στρέφοντας γρήγορα τη στρόφιγγα από τη θέση του μέγιστου σε εκείνη του ελάχιστου, δεν παρατηρούνται σβησίματα των καυστήρων.
4. Στις συσκευές που διαθέτουν διάταξη ασφαλείας (θερμοζεύγος), σε περίπτωση μη λειτουργίας της διάταξης με καυστήρες στο ελάχιστο, αυξήστε την παροχή των ελάχιστων αυτών ενεργώντας στη βίδα ρύθμισης.
5. Αφού γίνει η ρύθμιση, αποκαταστήστε τις στεγανοποιήσεις στα by-pass με βουλοκέρι ή ισοδύναμα υλικά.

! Στην περίπτωση υγραερίων, η βίδα ρύθμισης θα πρέπει να βιδωθεί τελείως.





! Στο τέλος της διαδικασίας αντικαταστήστε την παλιά ετικέτα βαθμονόμησης με εκείνη που αντιστοιχεί στο νέο χρησιμοποιούμενο αέριο, και που είναι διαθέσιμη από τα Κέντρα μας Τεχνικής Υποστήριξης.

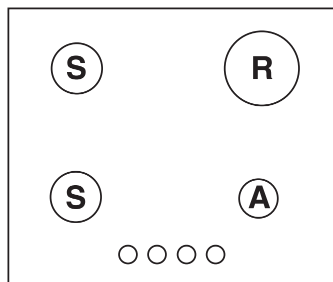
! Αν η πίεση του χρησιμοποιούμενου αερίου είναι διαφορετική (ή μεταβλητή) από την προβλεπόμενη, είναι απαραίτητο να εγκαταστήσετε στη σωλήνωση εισόδου έναν κατάλληλο ρυθμιστή πίεσης (σύμφωνα με τις ισχύουσες Εθνικές Προδιαγραφές για τους "ρυθμιστές για παροχετευόμενα αέρια").

ΠΙΝΑΚΊΔΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΏΝ	
Ηλεκτρικές συνδέσεις	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
CE	Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με τις ακόλουθες Κοινοτικές Οδηγίες: - 2006/95/ΕΟΚ της 12/12/06 (Χαμηλή Τάση) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. - 2004/108/ΕΟΚ της 15.12.04 (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. - 93/68/ΕΟΚ της 22/07/93 και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. - 2009/142/ΕΟΚ της 30/11/09 (Αέρια) και μεταγενέστερες τροποποιήσεις. - 2002/96/ΕΚ και μεταγενέστερες τροποποιήσεις.

Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων

Πίνακας 1				Υγραέριο				Φυσικό αέριο	
Καυστήρας	Διάμετρος (mm)	Θερμική ισχύς kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Ακροφύσιο 1/100 (mm)	Παροχή* g/h		Ακροφύσιο 1/100 (mm)	Παροχή* l/h
		Ονομαστ.	Μειωμ.			***	**		
Ταχύς (R)	100	3.00	0.70	41	86	218	214	116	286
Ημι-ταχύς (S)	75	1.65	0.40	30	64	120	118	96	157
Εφεδρικός (A)	55	1.00	0.40	30	50	73	71	79	95
Πιέσεις τροφοδοσίας	Ονομαστική (mbar) Ελάχιστη (mbar) Μέγιστη (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* Σε 15°C και 1013 mbar- ξηρό αέριο
** Προπανιο P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Βουτανιο P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Φυσικο P.C.S. = 37.78 MJ/m^3



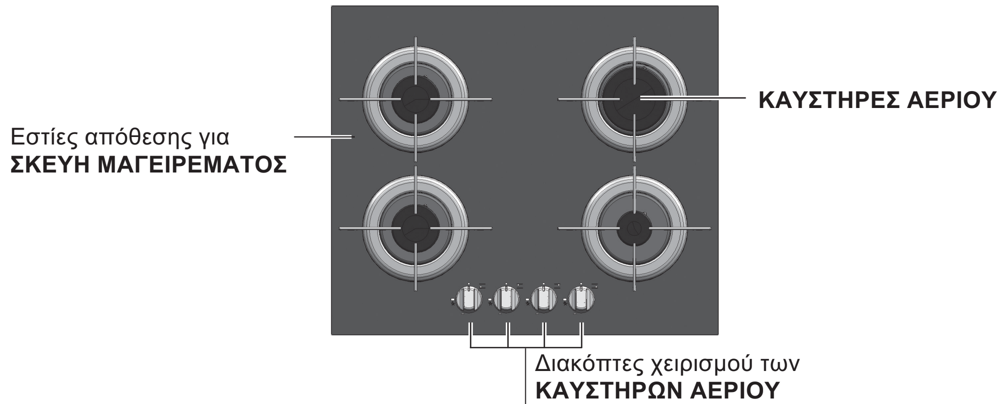
IPG 640 S

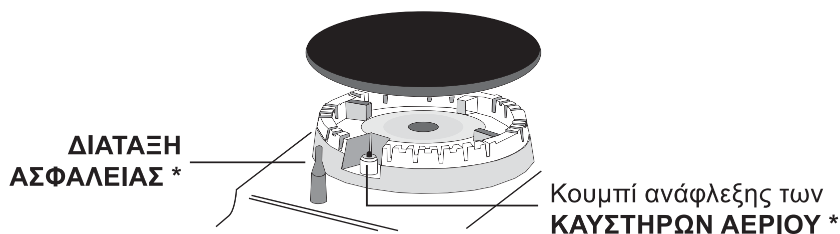
Περιγραφή της συσκευής

INDESIT

GR

Συνολική άποψη





- **ΚΑΥΣΤΉΡΕΣ ΑΕΡΊΟΥ** είναι διαφόρων διαστάσεων και ισχύος. Επιλέξτε τον πλέον κατάλληλο για τη διάμετρο του δοχείου προς χρήση.
- Επιλογείς χειρισμού των **ΚΑΥΣΤΉΡΩΝ ΑΕΡΊΟΥ** για τη ρύθμιση της φλόγας.
- Σπινθηριστής ανάφλεξης των **ΚΑΥΣΤΉΡΩΝ ΑΕΡΊΟΥ***
επιτρέπει το αυτόματο άναμμα του επιλεγμένου καυστήρα.
- **ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΣΦΑΛΕΊΑΣ*** σε περίπτωση τυχαίου σβησίματος της φλόγας, διακόπτει την έξοδο αερίου.

***** Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Εκκίνηση και χρήση

GR

! Σε κάθε επιλογέα υποδεικνύεται η θέση του αντίστοιχου καυστήρα αερίου.

Καυστήρες αερίου
Ο επιλεγμένος καυστήρας μπορεί να ρυθμίζεται από τον αντίστοιχο διακόπτη ως εξής:

- • Σβηστός
- Μέγιστο
- Ελάχιστο

Για να ανάψετε έναν από τους καυστήρες, πλησιάστε στον ίδιο μια φλόγα ή έναν αναπτήρα, πατήστε τελείως και στρέψτε τον αντίστοιχο επιλογέα αριστερόστροφα μέχρι τη θέση της μέγιστης ισχύος.
Στα μοντέλα που διαθέτουν διάταξη ασφαλείας, θα πρέπει να κρατάτε πατημένο τον επιλογέα για περίπου 6 δευτερόλεπτα μέχρι να ζεσταθεί η διάταξη που διατηρεί αυτόματα αναμμένη τη φλόγα.
Στα μοντέλα που διαθέτουν αναφλεκτήρα, για να ανάψετε τον επιλεγμένο καυστήρα πρώτα πατήστε το κουμπί ανάφλεξης, που διακρίνεται με το σύμβολο , μετά πατήστε τελείως και στρέψτε αριστερόστροφα τον επιλογέα μέχρι τη θέση της μέγιστης ισχύος.
Ορισμένα μοντέλα διαθέτουν ενσωματωμένο σύστημα ανάφλεξης εντός του επιλογέα, στην περίπτωση αυτή υπάρχει ο σπινθηριστής ανάφλεξης αλλά όχι το κουμπί ανάφλεξης. Για να ανάψετε τον επιλεγμένο καυστήρα αρκεί πρώτα να πατήσετε τελείως τον αντίστοιχο επιλογέα, μετά να τον στρέψετε αριστερόστροφα μέχρι τη θέση της μέγιστης ισχύος, κρατώντας τον πατημένο μέχρι να συμβεί το άναμμα.

! Στην περίπτωση τυχαίου σβησίματος των φλογών του καυστήρα, κλείστε τον επιλογέα χειρισμού και ξαναπροσπαθήστε το άναμμα μετά από τουλάχιστον 1 λεπτό.

Για να σβήσετε τον καυστήρα πρέπει να στρέψετε τον επιλογέα δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει (που αντιστοιχεί στο σύμβολο "•").

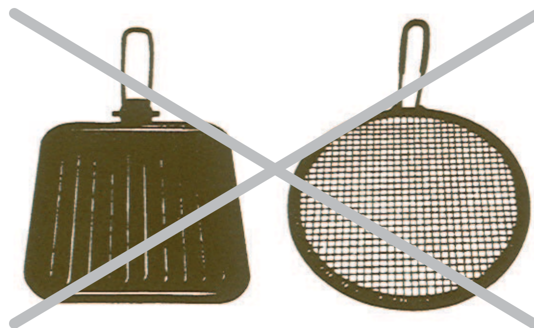
Πρακτικές συμβουλές για τη χρήση των καυστήρων

Για να πετύχετε τη μέγιστη απόδοση είναι χρήσιμο να θυμόσαστε τα ακόλουθα:

- να χρησιμοποιείτε κατάλληλα σκεύη για κάθε καυστήρα (βλέπε πίνακα) για να αποφευχθεί η έξοδος των φλογών από τη βάση των σκευών.
- να χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη με επίπεδη βάση και με καπάκι.
- κατά τη στιγμή του βρασμού στρέψτε τον επιλογέα στη θέση του ελάχιστου.

Καυστήρας	ø Διάμετρος Σκευών (cm)
Ταχύς (R)	22 – 24
Ημι-ταχύς (S)	16 – 20
Εφεδρικός (A)	10 – 14

Για να ταυτοποιήσετε τον τύπο καυστήρα ανατρέξτε στα σχέδια της παραγράφου «Χαρακτηριστικά των καυστήρων και των ακροφυσίων».



! Μη χρησιμοποιείτε διαχύτες αερίου, φρυγανιέρες ή γκριλ για κρέας σε εστίες αερίου.

***** Υπάρχει μόνο σε ορισμένα μοντέλα.

Προφυλάξεις και συμβουλές

INDESIT

GR

! Η συσκευή σχεδιάστηκε και κατασκευάστηκε σύμφωνα με τους διεθνείς κανόνες ασφαλείας. Οι προειδοποιήσεις αυτές παρέχονται για λόγους ασφαλείας και πρέπει να διαβαστούν προσεκτικά.

Γενική ασφάλεια

- **Η συσκευή αυτή αφορά εντοιχιζόμενη συσκευή κατηγορίας 3.**
- **Οι συσκευές αερίου απαιτούν, για τη σωστή λειτουργία, κανονική ανανέωση του αέρα. Βεβαιωθείτε ότι κατά την εγκατάστασή τους πληρούνται οι απαιτήσεις της παραγράφου που σχετίζεται με την "Τοποθέτηση".**
- **Οι οδηγίες αυτές ισχύουν μόνο για τις χώρες προορισμού τα σύμβολα των οποίων απεικονίζονται στο εγχειρίδιο και στην πινακίδα μητρώου της συσκευής.**
- Η συσκευή σχεδιάστηκε για μη επαγγελματική χρήση στο εσωτερικό κατοικίας.
- Η συσκευή δεν εγκαθίσταται σε εξωτερικό χώρο, ακόμη κι αν ο χώρος σκεπάζεται, διότι είναι πολύ επικίνδυνο να την αφήσετε εκτεθειμένη σε βροχή και κακοκαιρία.
- Μην αγγίζετε τη μηχανή με πόδια γυμνά ή με τα χέρια ή τα πόδια βρεγμένα.
- **Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα τροφίμων, μόνο από άτομα ενήλικα και σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο. Κάθε άλλη χρήση (για παράδειγμα: θέρμανση χώρων) είναι ακατάλληλη και συνεπώς επικίνδυνη. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για ενδεχόμενες ζημιές προκαλούμενες από χρήσεις ακατάλληλες, εσφαλμένες και ανορθόδοξες.**
- Αποφεύγετε το καλώδιο τροφοδοσίας άλλων οικιακών συσκευών να αγγίζει τα θερμά μέρη του φούρνου.
- Μη βουλώνετε τα ανοίγματα αερισμού και απαγωγής της θερμότητας.
- Να βεβαιώνεστε πάντα ότι οι επιλογείς είναι στη θέση "●"/"○" όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.
- Μη βγάζετε το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα τραβώντας το καλώδιο, αλλά πιάνοντας το βύσμα.
- Μην κάνετε καθαρισμό ή συντήρηση χωρίς προηγουμένως να έχετε βγάλει το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα.
- Σε περίπτωση βλάβης, μη επεμβαίνετε σε καμία περίπτωση στους εσωτερικούς μηχανισμούς για να επιχειρήσετε την επισκευή. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη (*βλέπε Υποστήριξη*).
- Βεβαιωθείτε ότι τα χερούλια των κατσαρολών είναι πάντα στραμμένα προς το εσωτερικό του πλαισίου εστιών για μη χτυπηθούν τυχαία.
- Μην κλείνετε το γυάλινο καπάκι (αν υπάρχει) όσο οι καυστήρες αερίου είναι ακόμα θερμοί.
- Μη χρησιμοποιείτε ασταθείς ή παραμορφωμένες κατσαρόλες.
- Δεν προβλέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, από άτομα μη έμπειρα ή χωρίς εξοικείωση με το προϊόν, εκτός κι αν εποπτεύονται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν δεχτεί προκαταρκτικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής.
- Αποφεύγετε να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.
- **Η συσκευή δεν προορίζεται για να τεθεί σε λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονιστή ή ενός χωριστού συστήματος χειρισμού εξ αποστάσεως.**

Διάθεση

- Διάθεση του υλικού συσκευασίας: να εφαρμόζετε τους τοπικούς κανονισμούς, ώστε οι συσκευασίες να μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν.
- Η Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ για τα απορρίμματα ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (RAEE), προβλέπει ότι οι οικιακές ηλεκτρικές συσκευές δεν πρέπει να διατίθενται στην κανονική ροή των στερεών αστικών απορριμμάτων. Οι διατεθείσες συσκευές πρέπει να συλλέγονται χωριστά για να βελτιστοποιείται το ποσοστό ανάκτησης και ανακύκλωσης των υλικών που τις συνθέτουν και να αποφεύγονται δυνητικές ζημιές στην ανθρώπινη υγεία και στο περιβάλλον. Το σύμβολο του διαγραμμένου καλαθιού φέρεται σε όλα τα προϊόντα για να θυμίζει τις υποχρεώσεις χωριστής συγκομιδής.
  Οι διατιθέμενες ηλεκτρικές συσκευές μπορούν να παραδίνονται στη δημόσια υπηρεσία συγκομιδής, να τις φέρνετε στις αντίστοιχες δημοτικές περιοχές ή, αν προβλέπεται από τη σχετική εθνική νομοθεσία, να τις επιστρέφετε στους μεταπωλητές με την ευκαιρία αγοράς νέου προϊόντος ισοδύναμου τύπου.
  Όλοι οι κύριοι παραγωγοί ηλεκτρικών οικιακών συσκευών δραστηριοποιούνται στη δημιουργία και διαχείριση συστημάτων συγκομιδής και διάθεσης των διατιθέμενων συσκευών.

Συντήρηση και φροντίδα

GR

Αποκλεισμός του ηλεκτρικού ρεύματος

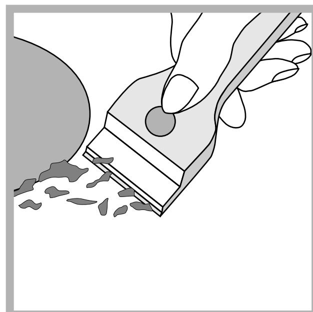
Πριν από κάθε εργασία να απομονώνετε τη συσκευή από το δίκτυο ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Καθαρισμός της συσκευής

! Να αποφεύγετε τη χρήση διαβρωτικών ή λειαντικών απορρυπαντικών, όπως τα ξελεκιαστικά και τα προϊόντα απομάκρυνσης της σκουριάς, τα απορρυπαντικά σε σκόνη και τα σφουγγαράκια με λειαντική επιφάνεια: μπορούν να γρατσουνίσουν ανεπανόρθωτα την επιφάνεια.

! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ για τον καθαρισμό της συσκευής ηλεκτρικές σκούπες ατμού ή υψηλής πίεσης.

- Για μια τακτική συντήρηση, αρκεί να πλύνετε το πλαίσιο με βρεγμένο σφουγγάρι, σκουπίζοντας κατόπιν με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.
- Τα κινητά στοιχεία των καυστήρων πλένονται συχνά με ζεστό νερό και απορρυπαντικό φροντίζοντας να απομακρύνετε τις ενδεχόμενες κρούστες.
- Στα πλαίσια που διαθέτουν αυτόματη ανάφλεξη πρέπει να διενεργείτε συχνά επιμελή καθαρισμό του τερματικού μέρους των διατάξεων ηλεκτρονικής στιγμιαίας ανάφλεξης και να ελέγχετε αν οι οπές εξόδου του αερίου από τα φλόγιστρα δεν είναι βουλωμένα.
- Το ανοξείδωτο ατσάλι μπορεί να λεκιαστεί αν παραμένει σε επαφή επί μακρόν με νερό με μεγάλη περιεκτικότητα αλάτων ή με βίαια απορρυπαντικά (περιέχοντα φωσφόρο). Προτείνεται να ξεπλένετε με άφθονο νερό και να στεγνώνετε μετά τον καθαρισμό. Επιπλέον είναι σκόπιμο να σφουγγίζετε ενδεχόμενα ξεχειλίσματα νερού.
- Πριν αρχίσετε το μαγείρεμα, η επιφάνεια του πλαισίου θα πρέπει να καθαριστεί χρησιμοποιώντας ένα βρεγμένο πανί για την απομάκρυνση της σκόνης ή υπολειμμάτων μαγειρεμένων τροφίμων. Η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει να καθαρίζεται τακτικά με ένα χλιαρό υδατικό διάλυμα και απαλό απορρυπαντικό. Περιοδικά χρειάζεται να χρησιμοποιείτε ειδικά προϊόντα για τον καθαρισμό των υαλοκεραμικών πλαισίων μαγειρέματος. Αρχικά αφαιρέστε από την επιφάνεια μαγειρέματος όλα τα υπολείμματα τροφών και λιπών με ένα ξέστρο για τον καθαρισμό, για παράδειγμα CERA Quick® (δεν παρέχεται).



Καθαρίστε την επιφάνεια μαγειρέματος όσο είναι χλιαρή, χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο προϊόν καθαρισμού (όπως εκείνο της σειράς Solutions διαθέσιμο σε όλα τα Κέντρα Τεχνικής Υποστήριξης) και χαρτί κουζίνας, τρίψτε με ένα πανί βρεγμένο και στεγνώστε. Τα φύλλα αλουμινίου, τα πλαστικά αντικείμενα ή συνθετικά υλικά, που έχουν ενδεχομένως λιώσει, όπως η ζάχαρη ή τα τρόφιμα υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη, απομακρύνονται **άμεσα** από τη ζώνη μαγειρέματος όσο ακόμα είναι ζεστή με μια λάμα. Ειδικά προϊόντα καθαρισμού σχηματίζουν ένα διαφανές επιφανειακό στρώμα που απωθεί τους ρύπους. Αυτό προστατεύει και την επιφάνεια από ενδεχόμενες ζημιές προκαλούμενες από τροφές με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη. Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια ή προϊόντα αποξυστικά, καθώς θα πρέπει να αποφεύγονται και απορρυπαντικά χημικά βίαια όπως τα σπρέι για φούρνο ή ξελεκιαστικά προϊόντα.



Συντήρηση στομίων αερίου

Με τον καιρό μπορεί να συμβεί η περίπτωση ενός κρουνού που μπλοκάρει ή παρουσιάζει δυσκολίες στην περιστροφή, συνεπώς θα είναι αναγκαίο να φροντίσετε για την αντικατάσταση του κρουνού αυτού.

! Η εργασία αυτή πρέπει να γίνει από τεχνικό εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.

Ανωμαλίες και λύσεις

INDESIT

GR

Μπορεί να συμβεί να μη λειτουργεί η επιφάνεια μαγειρέματος ή να μη λειτουργεί καλά. Πριν καλέσετε την τεχνική υποστήριξη, ας δούμε τί μπορεί να γίνει. Κατ' αρχήν βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν διακοπές στο ηλεκτρικό δίκτυο και σε εκείνο τροφοδοσίας αερίου και ειδικότερα να είναι ανοιχτές οι στρόφιγγες στην αρχή της επιφάνειας.

Ο καυστήρας δεν ανάβει ή η φλόγα δεν είναι ομοιόμορφη.

Ελέγξατε αν:
- Οι οπές εξόδου του αερίου του καυστήρα είναι εμφραγμένες.
- Έχουν μονταριστεί σωστά όλα τα κινητά μέρη που συνθέτουν τον καυστήρα.
- Υπάρχουν ρεύματα αέρα πλησίον του πλαισίου.

Η φλόγα δεν παραμένει αναμμένη στα μοντέλα με ασφάλεια.

Ελέγξατε αν:
- Δεν πατήσατε τελείως τον επιλογέα.
- Δεν κρατήσατε πατημένο τελείως τον επιλογέα για χρόνο επαρκή για την ενεργοποίηση της διάταξης ασφαλείας.
- Οι οπές εξόδου του αερίου, απέναντι από τη διάταξη ασφαλείας, έχουν εμφραχθεί.

Ο καυστήρας σε θέση ελάχιστου δεν παραμένει αναμμένος.

Ελέγξατε αν:
- Οι οπές διαφυγής του αερίου έχουν εμφραχθεί.
- Υπάρχουν ρεύματα αέρα πλησίον του πλαισίου.
- Η ρύθμιση του ελάχιστου δεν είναι σωστή.

Τα σκεύη είναι ασταθή.

Ελέγξατε αν:
- Η βάση του σκεύους είναι απολύτως επίπεδη.
- Το σκεύος είναι κεντραρισμένο στον καυστήρα ή στην ηλεκτρική εστία.
- Οι εστίες έχουν αντιστραφεί.

Αν, παρά όλους ελέγχους η επιφάνεια δεν λειτουργεί και το πρόβλημα που εντοπίσατε επιμένει, καλέστε το Κέντρο τεχνικής Υποστήριξης. Γνωστοποιήστε:
- Το μοντέλο της μηχανής (Mod.)
- τον αριθμό σειράς (S/N)

Αυτές οι τελευταίες πληροφορίες βρίσκονται στην ταμπελίτσα χαρακτηριστικών που βρίσκεται στη συσκευή ή/και στη συσκευασία.

! Μην προστρέχετε ποτέ σε τεχνικούς μη εξουσιοδοτημένους και να αρνείστε την τοποθέτηση μη αυθεντικών ανταλλακτικών.

Kullanım talimatları

SETÜSTÜ OCAK

TR

IT
Italiano, 1

FR
Français, 12

BG
Български, 22

GR
Ελληνικά, 32

TR
Türkçe, 42

IPG 640 S

İçindekiler

Montaj, 43-46
Yerlestirme
Elektrik baglantısı
Gaz baglantısı
Teknik veriler etiketi
Agızlık ve ocagın özellikleri

Cihazın tanıtımı, 47
Genel görünüm

Çalıstırma ve kullanma, 48
Ocakların kullanımı için pratik öneriler

Önlemler ve öneriler, 49
Genel güvenlik uyarıları
Atıkların tasfiye edilmesi

Bakım ve özen, 50
Elektrik sebekesinin devre disi bırakılması
Cihazın temizlenmesi
Gaz musluklarının bakımı

Ariza ve çözüm, 51

INDESIT

INDESIT

TR

!Bu kitapçıgı gerektigi her an danısabilmeniz için özenle saklayınız. Satıs, devir yada tasınma halinde, çalısma sistemi ve bununla ilgili uyarılar konusunda yeni sahibinin bilgilenmesi için cihazla birlikte kalmasını saglamanız gerekmektedir.

!Talimatları dikkatlice okuyunuz: montaj, kullanım ve güvenlige iliskin önemli bilgiler içermektedir.

Yerlestirme

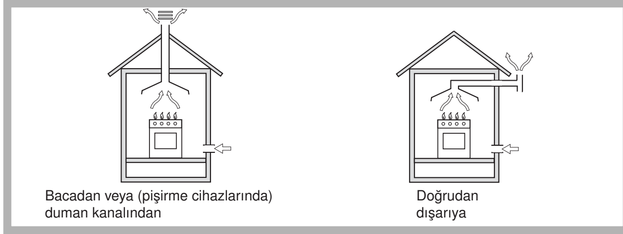
! Ambalaj çocuk oyuncagı olmadıgı için

atıkların ayrı toplama normları çerçevesinde tasfiye edilmelidir (*bkz. Önlemler ve Öneriler*).

!Montaj bu talimatlara uygun olarak vasıflı personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı bir montaj kisilere, hayvanlara veya mallara zarar verebilir.

! Bu cihaz, yürürlükteki Ulusal Normlar çerçevesinde sadece devamlı havalandırılan mekânlarda monte edilebilir ve kullanılabilir. Asagıdaki özelliklere uyulması gerekmektedir:

- Mekân duman ve yanma gazlarının dısarıya atılmasını saglayan, cihaz açıldıgında otomatik devreye giren elektrikli bir vantilatör yada davlumbaz vasıtasıyla olusturulmus bir tahliye sistemine sahip olmalıdır.



Bacadan veya (pişirme cihazlarında) duman kanalından

Doğrudan dışarıya

- Mekân, gazların yanması isleminin gerçeklesmesi için gerekli olan hava akımını saglayacak bir sisteme sahip olmalıdır. Yanma islemi için gerekli olan hava hacmi, monte edilmis olan her kW güç basına 2 m³/h altında olmamalıdır.



Yakıcı hava dolaşımını sağlayan ağızlık örneği

Sistem, en az 100 cm² kesitinde ve istem dısı tıkanmayacak sekilde kurulu bir kanal vasıtasıyla bina dısından dogrudan hava almak suretiyle gerçeklestirilebilir.

Bitişik oda | Havalandırılması gereken oda

Kapı ve yer arasında yükseltilmiş boşluk

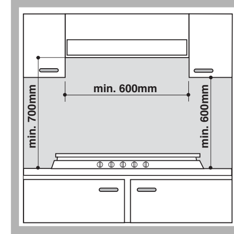
Yada, dolaylı olarak, bitisik mekânların yukarda anlatılan türden bir dısarıya açılma sistemi bulunan havalandırma kanalları kullanılabilir; bu havalandırma kanalı gayrimenkulün müsterek kullanımında, yangın tehlikesi olan mekânlarda yada yatak odalarında olmamalıdır.

- Sıvılastırılmıs petrol gazları havadan daha agır olduklarından asagıya çökerler. Dolayısıyla LPG tüpleri bulunan mekânlarda dısarı açılan bu pencereler olası gaz kaçaklarının asagı kısımdan tahliyesine göre ayarlanmalıdır. Bu nedenle GPL bidonları, bos yada kısmen dolu olsunlar, yer seviyesi altında bulunan mekân yada odalara montaj edilmemeli veya depolanmamalıdır (örnegin bodrumlara, vs). Mekânda sadece kullanımda olan bidonu bulundurmak uygundur; ayrıca bu bidon (tüp) kendisini 50°C derece üzerinde sıcaklıga getirebilecek direk ısı kaynaklarına (fırın, sömine, soba) maruz bırakılmamalıdır.

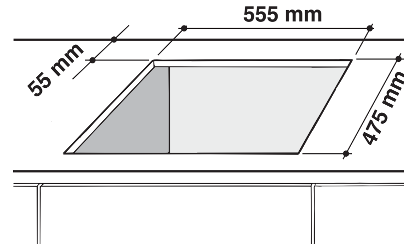
Ankastre

Gazlı ve karısık setüstü ocak X türünden asırı ısınmaya dayanıklı koruma seviyesine sahip olarak donatılmıstır. Setüstü ocak, yükseklikleri kendi çalısma yüzeyinden daha yüksek olmayan mobilyaların yanına monte edilebilir. Setüstü ocagın dogru sekilde monte edilebilmesi için asagıdaki önlemlere uyulmalıdır:

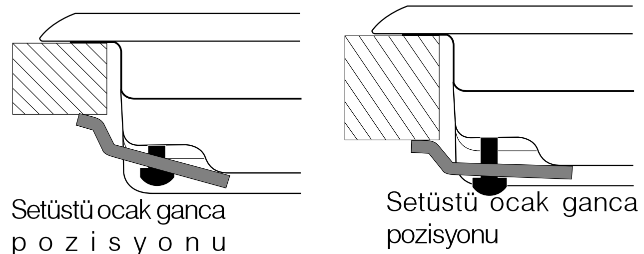
- Yan tarafta bulunan ve yükseklikleri ocagın çalısma yüzeyini asan mobilyalar ocagın kenarından en az 600 mm mesafede bulunmalıdır.
- Davlumbazlar kendi talimat kitapçıklarında yer alan özelliklere uygun olarak ve en az 650 mm bosluk bırakılarak monte edilmelidir.
- Tezgâh üstü dolaplar tezgâh yüzeyinden en az 420 mm (*bkz. sekil*) yukarıda davlumbaza bitisik olarak yerlestirilmelidir. Setüstü ocagın tezgah üstü dolap altına gelecek sekilde monte edilmesi durumunda, tezgâh üstü ile dolap arasında en az 700 mm bosluk (*bkz. sekil*) bırakılmalıdır.



- Mobilya yuvası sekilde gösterilen boyutlarda olmalıdır. Setüstü ocak 20 mm - 40 mm kalınlıgı olan tezgâh yüzeyine sabitleyebilecek ganca ile donatılmıstır. Saglam bir sekilde sabitlemek için mevcut olan gancaların kullanılması tavsiye edilir.

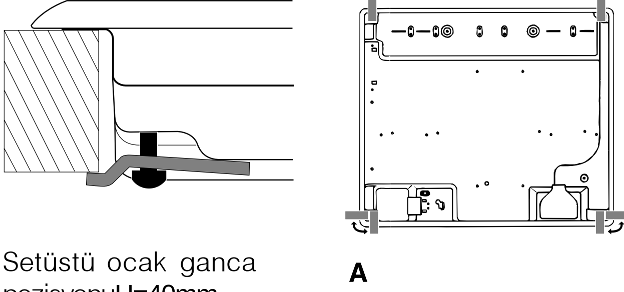


Ganca sabitleme seması



Setüstü ocak ganca pozisyonu

Setüstü ocak ganca pozisyonu



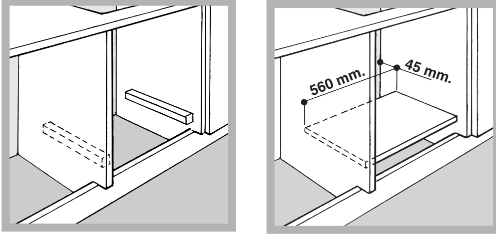
Setüstü ocak ganca pozisyonuH=40mm

! ‘Aksesuvar paketinde’ bulunan gancalar kullanılmalıdır.

- Setüstü ocagın ankastre fırın üzerine monte edilmemesi durumunda yalıtımı önlemek amacıyla bir ahsap levhanın tezgahın alt kısmından en az 20 mm. uzaklıgında yerlestirilmesi gerekir.

Havalandırma

Iyi bir hava akımını saglamak için bölmenin arka cidarı tasfiye edilmelidir. Fırını iki ahsap pervaza, yada en az 45 x 560 mm ebadında açıklıga sahip olan kesintisiz düz bir yüzeye yaslanacak sekilde monte edilmesi tercih edilir. (*bkz. Sekiller*)



! Setüstü ocak sadece so□utma ve fan sistemi olan ankastre f□r□n üzerine yerle□tirilebilir.

Elektrik baglantısı

Üç kutuplu güç kaynagı kablosuna sahip olan fırınlar dalgalı akımla ve teknik veriler etiketi üzerinde belirtilen voltaj ve frekans degerleriyle çalısacak sekilde tasarlanmıstır (*bkz. asagı*). Kablonun topraklama iletkeni sarı-yesil renklerindedir. Setüstü ocagın ankastre bir fırın üzerine monte edilmesi durumunda, fırınla ocagın elektrik baglantıları, hem güvenlik bakımından, hem de fırının çıkarılması gerektiginde bu islemin daha kolay yapılabilmesi açısından ayrı ayrı yapılmalıdır.

Güç kaynagı kablosunun sebekeye baglanması

Kabloya teknik veriler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fis monte ediniz.
Sebekeye direkt baglantı yapılması halinde, cihaz ile sebeke arasına minimum temas aralıgı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu anahtar tarafından kesintiye ugratılmamalıdır). Güç kaynagı kablosunun hiç bir noktası ortam sıcaklıgının 50ºC üzerine çıkmayacak sekilde yerlestirilmelidir.

! Monte eden yetkili kisi elektrik baglantısının dogru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından sorumludur.

Sebekeye baglamadan önce asagıdakileri kontrol ediniz:

- Prizin topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olması;
- Prizin, cihazın teknik veri etiketi üzerinde belirtilen maksimum voltajda kullanılmaya uygun olması;
- Güç kaynagı geriliminin teknik veriler etiketi üzerinde belirlenen degerler arasında olması (bkz. asagı);
- Cihazın fisinin prizle uyumlu olması. Aksi takdirde ya prizi, yada fisi degistiriniz; uzatma kablosu veya çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erisilebilecek yerlerde olmalıdırlar.

! Kablo kıvrılmalara, bükülmelere ve ezilmelere maruz kalmamalıdır.

! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili personel tarafından degistirilmelidir.(*bkz. Teknik Servis*)

! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmemektedir.

Gaz baglantısı

Cihazın gaz tüpüne yada gaz hattı borusuna baglanması yürürlükteki Ulusal Normlara uygun olarak yapılmalı ve baglantı öncesi cihazın kullanılan gaz tipine ayarlanmıs olup olmadıgı kontrol edilmelidir. Eger ayarlanmamıssa “Farklı gaz tiplerine adapte edilmesi” baslıklı paragrafta belirtilen islemler yerine getirilmelidir. Sıvı gazla, yani gaz tüpünden beslenmesi halinde, yürürlükteki Ulusal Normalara uygun tipte basınç regülatörleri kullanılmalıdır.

! Cihazın güvenli sekilde çalısması, uygun enerji sarfiyatı ve daha uzun ömürlü olması için, besleme basıncının “Agızlık ve ocakların özellikleri” baslıgını tasıyan 1 no’lu çizelgede belirtilen degerlere uygun olması gerekmektedir.

Sert boru ile (bakır yada çelik) baglantı

! Gaz tesisatına baglantı cihazda titresimlere yol açmayacak sekilde yapılmalıdır.

Cihazın besleme rampasında yönlendirilebilir bir “L ” rakoru var ve bunun sızdırmazlıgı bir conta ile saglanmıstır. Bu rakorun döndürülmesine gerek duyulması halinde, sızdırmazlık contası mutlaka degistirilmelidir (cihazla birlikte verilmistir). Cihazın gaz giris rakoruna silindirik 1/2 erkek dis açılmıstır.

Paslanmaz çelikten, kesintissiz yüzlü, disli agızlı esnek boru ile baglantı

Cihazın gaz giris rakoruna silindirik 1/2 erkek dis açılmıstır.
Bu borular, kullanımları sırasında, uzunlukları maksimum 2000 mm'yi geçmeyecek sekilde dösenmelidir. Baglantı yapıldıgında esnek metal borunun hareketli parçalara temas etmemesine ve ezilmemesine dikkat ediniz.

! Sadece yürülükteki Ulusal Normlara uygun olan boru ve contalar kullanılmalıdır.

Sızdırmazlık kontrolü

! Montaj islemi tamamlandıgında, asla alev kullanarak degil sabunlu su sölüsyonu kullanmak suretiyle tüm rakorlara sızdırmazlık kontrolü yapılmalıdır.

Farklı gaz tiplerine adaptasyon

Setüstü ocagı üretimde ayarlanmıs oldugu gazdan farklı gaz tiplerine ayarlamak için (ilk ayarı ocagın alt kısmındaki yada ambalajındaki etikette belirtilmistir), asagıdaki islemleri yaparak ocakların agızlıklarını degistirmek gerekir:

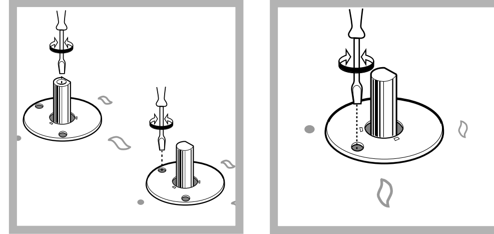
1. ocagın ızgaralarını sökünüz ve ocak gözlerini yuvasından çıkarınız.
2. 7 mm'lik boru anahtarı kullanarak agızlıkları sökünüz ve yeni gaz tipine uyarlanmıs olanlarla degistiriniz (bkz çizelge 1 “Agızlık ve ocakların özellikleri”).
3. islemleri tersine yaparak parçaları tekrar takınız.
4. islemin sonunda eski ayarı gösteren etiketi, Teknik Servisler Merkezlerde mevcut olan ve yeni gaz tipini gösteren etiketle degistiriniz.

- Ocakların birincil hava ayarlanması

Ocakların birincil hava ayarlanması gerekmemektedir.

- Minimum ayarlaması

1. Gaz vanasını minimum pozisyonuna getiriniz;
2. Dügmeyi söküp vana milinin iç tarafında yada yanında bulunan ayar vidasına küçük ve düzenli bir alev elde edene kadar müdahale ediniz.



3. Dügmeyi maksimum pozisyonundan minimum pozisyonuna döndürüldügünde ocakların sönmemis olmasını kontrol ediniz.
4. Emniyet aygıtı olan cihazlarda (ısı pili), ocaklar minimum konumundayken bu aygıtın çalısmaması durumunda, ayar vidasına müdahale ederek minimumları yükseltiniz.
5. Ayar islemi bittiginde by-pass'lar üzerindeki mumlu yada benzer malzemeli mühürleri eski haline getiriniz.

! Sıvı gaz kullanımı halinde ayar vidası sonuna kadar sıkılacaktır.

! Islemin sonunda eski ayarı gösteren etiketi, Teknik Servisler Merkezlerde mevcut olan ve yeni gaz tipini gösteren etiketle degistiriniz.

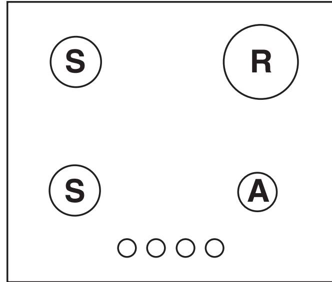
! Kullanılan gazın basıncının öngörülen basınçtan farklı (yada degisken) olması halinde, giris borusuna ‘kanalize gaz regülatörleri’ konusunda yürürlükteki Ulusal Normlara uygun bir basınç regülatör takılmalıdır.

ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Elektrik bağlantıları	özellikler etiketine bakınız
	Bu cihaz asagidaki Avrupa Birligi Direktiflerine uygundur: - 12/12/06 tarihli (Alçak Basinç) 2006/95/CEE ve üzerinde yapilan degisiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CEE ve üzerinde yapilan degisiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapilan degisiklikler. - 30/11/09 tarihli 2009/142/CEE (Gaz) ve üzerinde yapilan degisiklikler. - 2002/96/CE ve üzerinde yapilan degisiklikler.

Agızlık ve ocakların özellikleri

Çizelge 1			Sıvı gaz					Doğal gaz		
Ocak	Çap (mm)	Termik güç kW (p.c.s.*) (Azaltılmış)	Termik güç kW (p.c.s.*) (Nominal)	By-pass 1/100 (mm)	Ağızlık 1/100 (mm)	Hacim* (g/h) ***	**	Termik güç kW (p.c.s.*) (Nominal)	Ağızlık 1/100 (mm)	Hacim* (g/h)
Hızlı (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	116	286
Yarı hızlı (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157
Yardımcı (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79	95
Besleme basınçları	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maksimum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

* 15°C de 1013 mbar- kuru gaz
** Propan P.C.S. = 50,37 MJ/Kg
*** Bütan P.C.S. = 49,47 MJ/Kg
Dogalgaz P.C.S. = 37,78 MJ/m^3



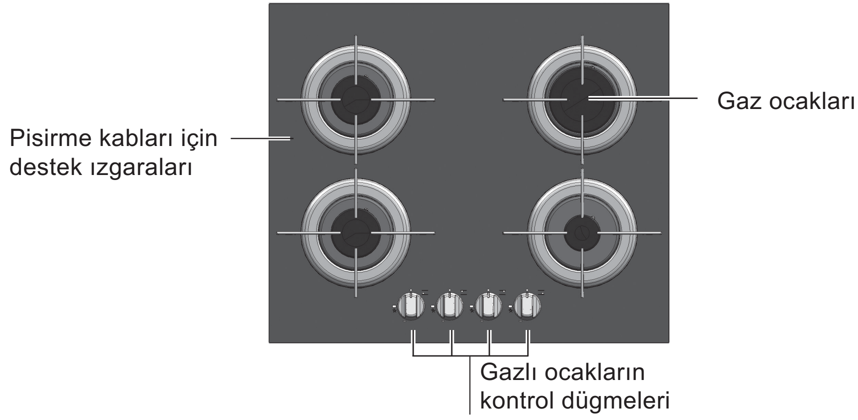
IPG 640 S

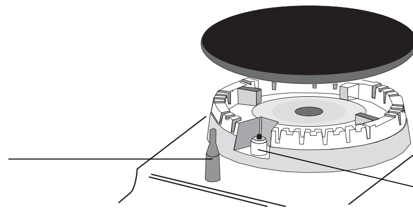
Cihazın tanıtımı

INDESIT

TR

Genel görünüm





- GAZLİ OCAKLAR farklı boyutlarda ve güctedirler. Kullanılacak kaba göre en uygun ocak gözünü seçiniz.
- Gücü veya alevi ayarlamak için gazlı ocagın KONTROL DÜGMESI .
- Gazlı ocakların ATESLEME BUJISI* seçilen ocak gözünün otomatik olarak alev üretmesini saglar.
- OCAK ÇALİSİRKEN ALEV SÖNMESI DURUMUNDA* emniyet aygıtı devreye girer ve gaz kaçagını engeller.

*Sadece bazı modellerde mevcuttur.

Çalıstırma ve kullanma

TR

! Her dügmenin üzerinde gazlı ocakların ya da ilgili elektrik sacın* pozisyonu gösterilmektedir.

Gazlı ocaklar
Seçilen ocak ilgili dügme vasıtasıyla asagıdaki konumlara ayarlanabilir:

- • Kapalı
- ▬ Maksimum
- ▬ Minimum

Ocakların birini yakmak için bir çakmak ya da yakıcı yaklastırınız, basılı tutarak ilgili dügmeyi maksimum pozisyonuna getirene kadar saatin ters yönünde döndürünüz.
Emniyet aygıtı mevcut olan modellerde, alevin otomatik olarak yanık kalmasını saglayan aygıt yanıncaya kadar dügmeyi 2-3 saniye basılı tutmanız gerekir.
Atesleme bujisi mevcut olan modellerde, seçilen ocak gözünü yakmak için basılı tutarak ilgili dügmeyi maksimum pozisyonuna getirene kadar saatin ters yönünde döndürünüz. Ocak alev üretmeye baslayancaya kadar basılı tutmanız gerekir.

! Ocakların alevi beklenmedik sekilde sönmesi durumunda kontrol dügmesini kapatınız ve en az 1 dakika bekleyip tekrar deneyiniz.

Ocak gözünü kapatmak için dügme kapanıncaya kadar saatin yönünde döndürünüz ('•' sembolü görüntülenecektir).

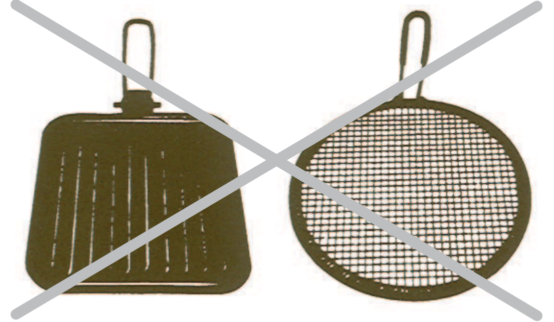
Ocagın kullanımı için pratik öneriler

En yüksek performansı elde edebilmek için asagıdakileri kontrol etmeyi unutmayınız:

- kap kenarından alevlerin çıkmaması için her zaman brülöre uygun kap kullanılmalıdır.
- her zaman dibi düz ve kapaklı kaplar kullanılmalıdır.
- Kaynama esnasında dügme minimum pozisyonuna getirilmelidir.

Ocak	Ø Kap çapı (cm)
Hızlı (R)	22 - 24
Yarı Hızlı (S)	16 - 20
Yardımcı (A)	10 - 14

Ocagın tipini 'Agızlık ve ocakların özellikleri' baslıklı paragrafataki sekillere bakarak belirleyiniz.



! Gaz alevleri üzerinde difüzörler, ekmek kızartıcısı veya paslanmaz çelik et ızgaraları kullanmayınız.

Önlemler ve öneriler

INDESIT

TR

! Cihaz uluslararası güvenlik normlarına uygun sekilde tasarlanmıs ve imal edilmistir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

Genel güvenlik uyarıları

- **Bu kitapçık 3. sınıfa dahil ankastre bir cihaz ile ilgilidir.**
- **Gazla çalısan cihazların dogru çalısmasını saglayan düzenli hava degisimidir. Monte edildigi sırada 'Yerlestirme' baslıklı paragrafta belirtilen özelliklerin karsılanıp karsılanmadıgını kontrol ediniz.**
- **Montaj talimatları sadece kitapçıkta ve sicil plakasında sembolü bulunan ülkeler için geçerlidir.**
- Cihaz meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmıs olup profesyonel kullanım amaçlı degildir.
- Cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilmez, zira yagmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikelidir.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken yada elleriniz veya ayaklarınız ıslak yada nemliyken dokunmayınız.
- **Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.**
- Diger beyaz esyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dagılma noktalarını tıkamayınız.
- Cihaz kullanılmadıgı zamanlar dügmelerin daima "●"/"○" konumunda olmasını saglayınız.
- Fisi prizden çekerken kablosundan degil fisin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fisi prizden çekmeden önce temizlik ve bakım islemlerini yapmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik Servise basvurunuz.(*bkz. Teknik Servis*)
- Kazaya çarpmamak için tencere ve taval kulplarının daima ocagın iç kısımlarına dönük olmasına dikkat ediniz.
- Cam kapagı kullanılması halinde gazlı ocak sıcakken kapatmayınız.
- Tamamen oturmayan veya sekli bozulmus tencereler kullanmayınız.
- Kapak açmadan önce içinde olusan olası suyu gideriniz.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyusal ya da zihinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılamayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almış olmadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla bir alışkanlığı bulunmayan kimseler tarafından da kullanılmamalıdır.
- Cihaz harici bir otomatik zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

Atıkların tasfiye edilmesi

- Ambalaj malzemelerinin tasfiye edilmesi: yerel yasalara uyunuz, bu sekilde ambalajların geri dönüsümü mümkün olur.
- Eski cihazın tasfiye edilmesi: bu konuda hizmet veren yerel Kuruma basvurunuz.
- Eski cihazı hurdaya ayırmadan önce elektrik besleme kablosunu keserek kullanılmaz hale getiriniz.

Bakım ve özen

TR

Elektrik sebekesinin devre disi bırakılması

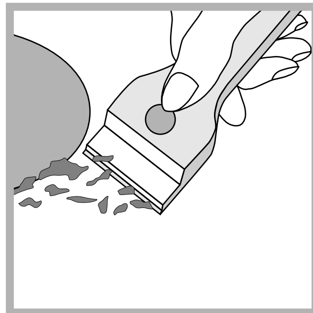
Her türlü islem yapmadan önce cihazın elektrik sebekesine baglantısını kesiniz.

Cihazın temizlenmesi

! Antipas türü leke çıkarıcılar, toz deterjanlar ve asındırıcı yüzeyli sünger türünden çözücü ve asındırıcı deterjanları kesinlikle kullanmayınız. yüzeyin onarılmayacak sekilde çizilmesine yol açabilir.

! Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

- Olagan bir bakım islemi için nemli bir süngerle yıkamak ve emici kâgıt havlu ile kurulamak yeterlidir.
- Ocakların hareketli parçaları kireç birikintilerinin çözülmesine dikkat edilerek su ve deterjanla sık sık yıkanmalıdır.
- Otomatik ateslemeli setüstü ocaklarda, elektronik anında atesleme sistemi terminal kısmı sık sık temizlenmeli ve gaz çıkıslarının tıkanmamıs olması kontrol edilmelidir.
- Paslanmaz çelik üzerinde, kireç seviyesi yüksek olan su veya agresif (fosfor iceren) deterjanla temasa geçmesi durumunda çözülmeyecek leke kalabilir. Temizledikten sonra bol su ile durulayıp kurulayınız. Su tasması durumunda kurulamak gerekir.
- pişirmeye başlamadan önce, ocak yüzeyi daha önce pişirilmiş olan yemek artıklarının ve tozun ortadan kaldırılması için nemli bir bezle temizlenmelidir. Ocak yüzeyinin ılık su ve aşındırıcı nitelikte olmayan bir deterjanla düzenli olarak temizlenmesi gerekir. Cam seramik pişirme yüzeylerinin temizliği için özel ürünler kullanılmalıdır. Öncelikle yemek artıklarını ve yağ sıçramalarını ocak yüzeyinden bu temizlik işlemi için öngörülmüş olan bir spatula ile örneğin CERAQuick® (cihazla birlikte verilmez) temizleyiniz. Ocağı henüz ılıkken temizleyiniz; uygun bir temizlik ürünü (Tüm Teknik Destek Merkezlerinde bulunabilen Solüsyon çeşitleri gibi) ve mutfak havlusu kullanınız, nemli bir bezle siliniz ve kurulayınız. Alüminyum kağıtlar, plastik eşyalar ya da sentetik madde, şeker veya yüksek oranda şeker içeren besinler gibi kazara eriyen maddeler, derhal bir spatula yardımıyla henüz sıcak olan ocaktan derhal temizlenmelidir. Özel temizlik ürünleri yüzeyde kir tutmayan transparan bir tabaka oluşturur. Bu, yüzeyi de yüksek oranda şeker içeren besinlerden gelmesi muhtemel zararlara karşı korur. Asla aşındırıcı sünger ya da ürün, fırın spreyleri gibi çizici kimyasal deterjan ya da leke çıkarıcı ürünler de kullanmayınız.





Gaz musluklarının bakımı

Zamanla bir vananın kilitlenmesi yada zor döndürülmesi durumu ortaya çıkabilir; böyle bir durumda degistirilmesi gerekecektir.

! Bu islem ancak imalatçı tarafından yetkilendirilmis bir teknisyen tarafından yapılabilir.

Ariza ve çözüm

INDESIT

TR

Cihaz bazen çalısmayabilir. Yetkili Teknik Servise başvurmadan önce aşağıdaki liste yardımıyla çözülebilecek bir problem olup olmadığını kontrol ediniz.

Ariza	Olası sebep / Çözüm:
Ocak yanmıyor veya alev düzenli degil.	• Gazlı ocakların çıkış delikleri tıkalıdırlar. • Ocağı oluşturan tüm hareketli parçaların doğru şekilde monte edilmiş olmasını sağlayınız. • Yakında hava akımı vardır.
Alev emniyet aygıtına sahip olan versiyonlarda yanık kalmıyor.	• Düğmeye tamamen basmadınız. • Emniyet aygıtının devreye girmesi için düğmeyi yeterince basılı tutmadınız. • Emniyet aygıtı yanındaki gazlı ocakların çıkış delikleri tıkalıdırlar.
Ocak minimum pozisyonunda yanık kalmıyor.	• Gazlı ocakların çıkış delikleri tıkalıdırlar. • Yakında hava akımı vardır. • Minimum yanlış ayarlandı.
Kaplar tamamen oturmuyor.	• Kabın dibi tamamen düz. • Kap ocağın veya elektrik sacın ortasında bulunuyor. • Izgaralar ters yerleştirildi.

Gerekli kontrolden sonra setüstü ocak çalışmıyorsa en yakın Teknik Servise başvurunuz. Aşağıdaki bilgileri bildiriniz:

- Cihazın modeli (Mod.)
- Seri numarası (S/N)

Bu son bilgiler cihaz yada ambalajı üzerinde bulunan teknik veriler etiketi üzerinde yazılıdırlar.

! Kesinlikle sadece yetkili teknisıyenlere başvurunuz ve orijinal yedek parçalarını kullanınız.

Cihazın ömrü 10 yıldır.



INDESIT COMPANY BEYAZ EŞYA PAZARLAMA A.Ş.
Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Beşiktaş/İstanbul
TEL: (+90) 212 355 53 00
FAKS: (+90) 212 212 95 59
WEB: www.indesit.com.tr

11/2011 - 195097190.00
XEROX FABRIANO